



## Förrätter

### Avokadotartar

med citruspärlor, sotad lime, sirachacrème samt friterad rispapper  
152 kr

### Citrusmarinerade betor i olika färger

med rostad chèvre-crumble med honungsrostade solrosfrön  
156 kr

### Burrata

direkt från Italien med färgglada långbakade tomater, toppade med friterad svartkål, olivolja samt balsamico.  
169 kr

### Cayennes Skagen

smaksatt med pepparrot och toppad med sikrom  
serveras med krispigt rågbröd, jungfrusallad, dillolja och sotad citron.  
183 kr

### Rökta hela räkor

med aioli samt rostad levainbröd och sotad citron  
185 kr



### **Lätt sotad lax**

serveras på apelsin och fänkålscrudite, toppad  
med syrad gurka och ponzucrème

167kr

### **Asiatisk tartar på rökt lax**

med krispig japansk sallad, ingefära och citruscrème  
serveras med friterat rispapper samt sotad lime

171 kr

### **Charktallrik**

med tre olika charkuterier, tre sorters ost, oliver,  
kronärtskocka, tapenade och bröd

182 kr

### **Liten krispig råraka**

med Kalixløjrom, rödlök, gräslök sotad citron  
och smetana

275 kr



## Huvudrätter

### Vegetarisk

#### Helbakad rotselleri

med ramslökspuré, karamelliserad svartrot, långbakad tomat  
samt brynt smör och örter

193 kr

#### Hasselbacksbakad Butternutpumpa

toppad med gremolata, rostade rotfrukter samt friterad ostronskivling serveras  
med citrussmörsås och granatäpple

202 kr

### Fisk

#### Asiatisk sotad lax

med bakad pak choi, syrade grönsaker samt ponzucreme

237 kr

#### Lättrimmad bakad torsk (säsong)

toppas med räkor, brynt smör, citron och krasse  
serveras med ramslökspuré

248 kr

#### 45gradig rödingfilé

med säsongens primörer, saffrans potatispuré  
(går att ta bort saffran om så önskas) samt citrussmörsås

259 kr



## **Kött och fågel**

### **Chimichurri grillad kycklinglårfile**

med bakad sötpotatis samt rostad majscreme med cheddar och sotad lime  
182 kr

### **Glaserad lågtempad fläskkarré**

med potatisterrin samt äppelcidarsås toppad  
med smörstekta äpplen och bacon  
193 kr

### **Långbakad Fläksida**

med hoisinsås toppad med färska örter och sticklök  
serverad med klabbigt ingefärsris, syrade grönsaker samt friterat risflam  
198 kr

### **Grillad gödkalv**

serveras med palsternackspure, vinbärschutney samt friterad svartkål  
248 kr

### **Grillad lågtempad lammrostbiff**

toppas med granatäpple och örter, potatisterrin  
med rostad vitlök, madeirasås samt rödlökschutney  
281 kr



### **Ljummen helstekt oxrygg**

serveras med bakad potatisfondant, rökt kryddsmör,  
samt rödvinssås och friterad svartrot

286 kr

### **Helstekt gödkalventrecote**

med puré på rotselleri och palsternacka, portvinsreduktion,  
örtbakade plommontomater och sotade haricotsverts

308 kr

### **Lägg till på er meny**

Kuvertbröd & färskost 33 kr/person

Side salad 41kr/person



## Dessерter

### **Chokladfondant (Liten munshot)**

med hallon

50 kr

### **Liten vit chokladcrème**

med hallon och ört

72 kr

### **Krämig chokladbrownie**

med färska bär och vaniljfärskost

105 kr

### **Vit chokladcrème**

med vaniljkokt rabarber och crumble

Liten 72 kr, Stor 116 kr

### **Flädermarinerade färska jordgubbar**

med vaniljyoghurt

116 kr

### **Klassisk Crème brûlée**

116 kr

### **Mousse på 76 % Mörk choklad**

med rom, chili och passionsfrukt

116 kr





### **Passionsfrukt cheesecake**

swirltoppad med sotad lime och hallon i kopp

116 kr

### **Vaniljyoghurt Pannacotta**

med digestive, hjortron och mynta

105 kr

### **Tre små ostar**

efter kockens eller kundens önskemål med hemmagjord rödlökschutney,  
marmelad, fröknäcke och baguette

171 kr

### **Julens mini pannacotta**

med kanel och äpple, saffran och tranbär, polkagris, pepparkaka och vanilj,  
punsch och choklad, päron och valnöt,  
stjärnanis och apelsin, brynt smörkola och hallon

72 kr

**Alla priser är exkl. moms**