



FÖRRÄTTER

REGNBÅGSLAX 195 KR

Eldad regnbågslax, brynt smör, svensk ärtsoja, friterat bovete, kålrabbi, dillemulsion & picklade senapsfrön

FRITERAD JORDÄRTSKOCKA 185 KR

Jordärtskocka, kräm på Havgus 12, brynt smör, vinägerpulver, dill & gräslök
lägg till rökt renhjärta +35 kr

OSTRON 65 KR/ST

Mignonette & citronklyfta

POTATIS & LÖJROM 305 KR

Kräm på King Edward-potatis, syrad grädde, löjrom från Kalix, krispig potatis & dill

RÅSTEKT HUMMER 295 KR

Confiterad purjolök, purjolöksaska, smörsås, forellrom & hasselnötter från Piemonte

RÅBIFF 225 KR

Kalvinnanlår, gravad och rökt äggula, talgmajonnäs, friterad lök, senapskrasse & kapisbär

ATT BÖRJA MED

OSTRON 175 KR / 3 ST

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

BAKAD GÖS 375 KR

Blomkålspurè, mangold, rökt musselsås, marconamandel, svartkål & potatispurè

KANTARELLRISOTTO 285 KR

Carnaroliris, kantareller, parmesan, hasselnötter från Piemonte, salviagremolata & endivesallad

WIENERSCHNITZEL 310 KR

Kalvrygg, rödvinssås, Café de Paris-smör, citron, sidesallad & pommes frites
Växtbaserat alternativ på rotselleri - 255 KR

CHEESEBURGARE 255 KR

Högrek & bringa, cheddar från Väddö, sauterade chilies, sweet & sour vitlöksmajonnäs & pommes frites

BRÄSERAD GRISKIND 335 KR

Örtbakad spetskål, persilje- och timjanemulsion, sprött bröd, picklad lök & jordärtskockspurè

OXFILÉ & OXSVANS 385 KR

Grillad oxfilé (100g), ragu på oxsvans, belugalinser, sotad lök, macadamianöt, grönt äpple, potatis & rotselleripurè

FRÅN GRILLEN

SVENSK HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE FRÅN UTVALDA GÅRDAR 545 KR

Grillad citron

LAMMROSTBIFF 375 KR

Grillad citron

KVÄLLENS GRILL

Utvald styckdetalj, dagspris

Alla grillrätter serveras med två valfria sides

DESSERTER

CHOKLAD & KAREMELL 125 KR

Mörk chokladbrownie, karamelliserade jordnötter, salt karamellglass & kryddig varm chokladsås

NYGRÄDDAD KÖRSBÄRSPAJ 125 KR

Körsbär, havrecrumble & vaniljglass

BAKED ALASKA 135 KR

Lavendelparfait, italiensk maräng, vulkansocker, hallon & Cointreau

CRÈME BRÛLÉE 120 KR

Klassisk med vaniljstång

LOKAL PRALIN 45 KR

Pralin från Nordic Chocolate

Vi värdesätter kvalitet och hållbarhet i allt vi serverar. Vårt kött kommer från noggrant utvalda leverantörer som följer våra policys om djurvälstånd och produktionsmetoder. Har du specifika frågor om ursprunget på en viss rätt? Fråga gärna vår personal - vi berättar gärna mer! Meddela oss gärna även om du har några allergier.

CHEF'S CHOICE

REGNBÅGSLAX

Eldad regnbågslax, brynt smör, svensk ärtsoja, friterat bovete, kålrabbi, dillemulsion & picklade senapsfrön

OXFILÉ & OXSVANS

Grillad oxfilé (100g), ragu på oxsvans, belugalinser, sotad lök, macadamianöt, grönt äpple, potatis & rotselleripurè

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vaniljstång

Menypris 695kr/pp

Menyn serveras till hela sällskapet

SIDES

50 KR/ST

BEARNAISESÅS

POMMES FRITES

GRILLAD BROCCOLINI

SIDE SALLAD

POTATISPURÉ

RÖKT MUSSELSÅS

RÖDVINSSÅS