

FÖRRÄTTER

TOAST "DRAKEN"

Skaldjursröra, brioche, citron & nyriven pepparrot 225

LÄTTGRAVAD & SOTAD MAKRILL

Kräm på gröna ärtor, inlagda krusbär & riven pepparrot 145

BURRATA

Blodapelsin, endive & pesto rosso 155

GRÖNSALLAD

Säsongens primörer & dressing 65

VARMRÄTTER

PIGGVARSBULLAR

Sandefjordsås, pommes duchesse & löjrom 285

GRILLAT KYCKLINGLÅR

Kroket med Pata Negra & velouté
smaksatt med parmesan 175

OXRAGU

Serveras med pasta Mafalda & vispad örtriccotta 175

GRILLAD SECRETO FRÅN GRÅBOGRIS

Ragu på chorizo, mandel & vita bönor samt
friterad potatis 295

● FLAMBERAD TOURNEDOS

Provencalepotatis, haricots verts &
sås på tre sorters peppar 495

DRAKENS HANTVERKSKORV

Gjord på oxfile, entrecôte, ister, paprika & kummin.
Serveras med surkål, senap & potatis 275

PASTA TROFIE MED RAMSLÖK

Oliver, grillad kronärtskocka & vitlöksstekt ströbröd 275

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

105

MÖRK CHOKLADKAKA

Färska bär, vispad grädde & salt karamell 110

SMÅKAKOR

1st/20kr | 7st/120kr

GLASS ELLER SORBET

Kökets val av glass eller sorbet med säsongens toppings 65

AFFÄRSLUNCH

*Serveras som tre rätter eller
förrätt + varmrätt*

LÄTTGRAVAD & SOTAD MAKRILL

Kräm på gröna ärtor, inlagda krusbär
& riven pepparrot

●

GRILLAD SECRETO FRÅN GRÅBOGRIS

Ragu på chorizo, mandel & vita bönor
samt friterad potatis

ELLER

PIGGVARSBULLAR

Sandefjordsås, pommes duchesse & löjrom

●

MÖRK CHOKLADKAKA

Färska bär, vispad grädde & salt karamell

495 | 395

● = Table side service

SPARRISVECKOR

VIT SPARRIS

Serveras med löskokt ägg, sardeller & brynt smör 235

OSTRON LUNCH

Varje lönefredag firar vi med ostronvagnen!

20KR /STYCK | 99KR / 6ST | 175KR /12ST