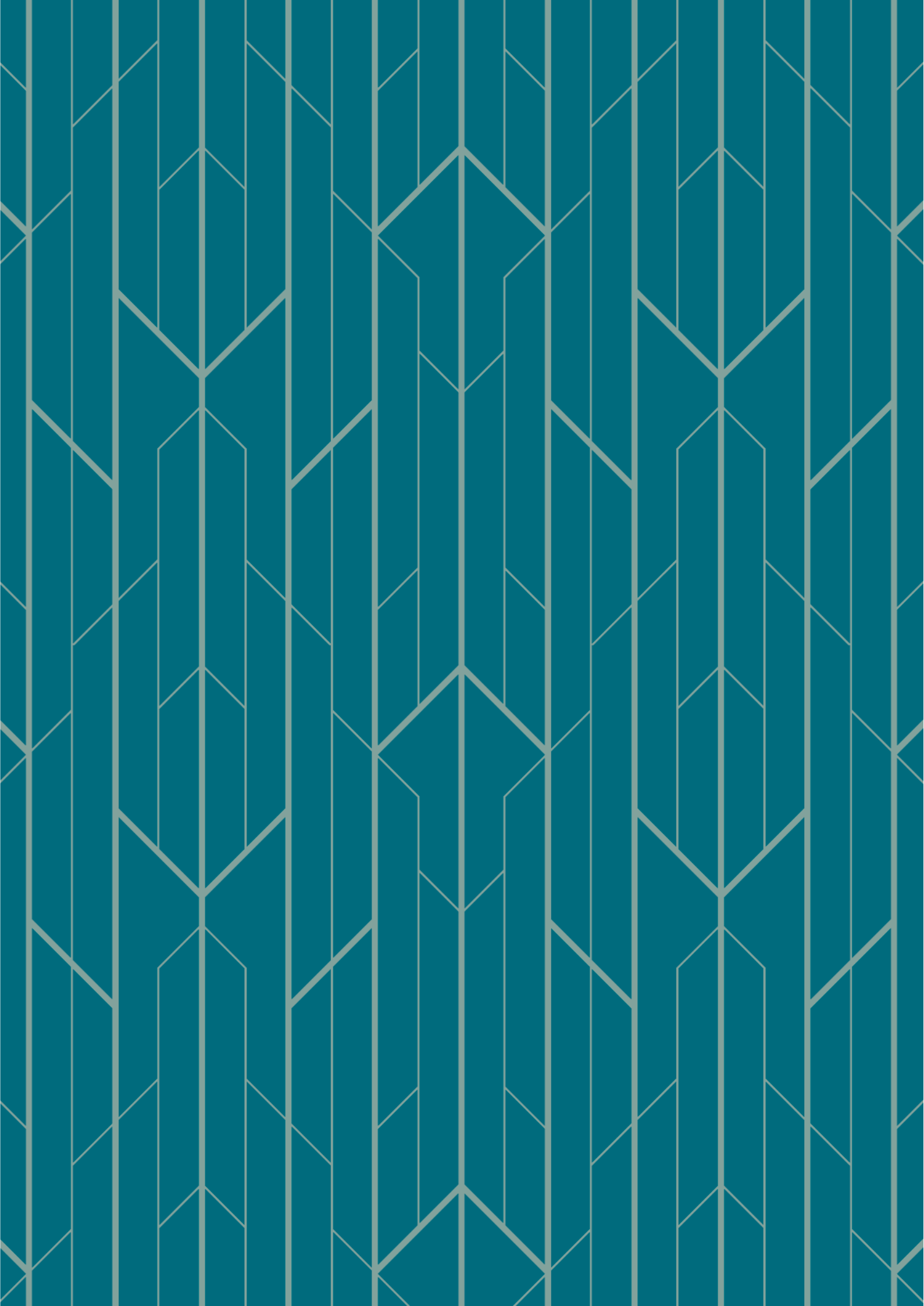


DESSERT

Chilihonungspralin	40
Tryffel med havssalt	65
Miso-Choklad Ganache	125
Chokladsand & kolasås	
Äppelpaj	130
Havrecrumble, citron & kanel	
Glasskula	55

VID ALLERGI, FRÅGA PERSONALEN



TASTING MENU

SERVERING 1

Kammussla

Rotsellerikräm, citruspärlor, krispig
lök & pico de gallo

SERVERING 2

VÄLJ EN HUVUDRÄTT

Halstrad Tonfisk

Serveras med sötpotatispuré, yuzu- jalapeñomajo & pico de gallo

Stekta Riskakor

Serveras med tofu frites & kamebishi- glace

Ankbröst

Serveras med tare

Tillbehör: Pommes frites & grönkålssallad

SERVERING 3

Miso-Choklad Ganache

Chokladsand & kolasås

650 PER PERSON

VID ALLERGI, FRÅGA PERSONALEN

SMALL PLATES

Nocellara Oliver _____ 75

Kalifornisk Råaka _____ 95/st
Matbanan, forellrom, smetana & rödlök

Kammussla _____ 130/st
Rotsellerikräm, citruspärlor, krispig lök &
pico de gallo

Grönkålssallad _____ 175
Sherryvinägrette, karamelliserad lök, Valencia
mandlar, granatäpple & riven pecorino

Pavas Gambas _____ 175
Vitvinsfrästa gambas med vitlök, semitorkad
tomat & grillad levain

Tataki Carpaccio _____ 170
Äggkräm, soja- mirinpärlor & persiljesmetana

Ost & Chark _____ 115/235

Valencia Mandlar _____ 60

Burrata _____ 155
Riven balsamico, vilda tomater i basilika-
vinägrette

Tonfisk Taco _____ 195
Hemgjord majstortilla, yuzu- jalapeñomajo,
citronpärlor & picklad rödlök

Hummerrisotto _____ 180
Gräslök-limeolja, pecorino & bonitoflakes

MAINS

Hängmörad Ryggbiff _____ 365
30-dagars hängmörad ryggbiff serveras med talg
& lime

Halstrad Tonfisk _____ 215
Serveras med sötpotatispuré, yuzu- jalapeñomajo
& pico de gallo

Stekta Riskakor _____ 190
Serveras med tofu frites & kamebishi- glace

Svensk Clubsteak _____ 550
500 gr kött som serveras med benet, säsongens
svamp & picklat plommon

Ankbröst _____ 230
Serveras med tare

SIDES

Pommes Frites _____ 65

Caesar Sallad _____ 65

VID ALLERGI, FRÅGA PERSONALEN