



## FÖRRÄTTER

### REGNBÅ GSLAX 195 KR

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

### RÅBIFF 185 KR

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

### POTATIS & LÖJROM 265 KR

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

### FRITERAD JORDÄRTSKOCKA 155 KR

Jordärtskocka, varm Havgus 12, brynt smör, vinägerpulver, dill & gräslök  
(lägg till rökt renhjärta +35 kr)

### OSTRON 65 KR/ST

Mignonette & citronklyfta

## ATT BÖRJA MED

ETT GLAS CHAMPAGNE & OSTRON 200 KR

## PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

## VARMRÄTTER

### BAKAD GÖS 365 KR

Blomkålspuré, mangold, rökt musselsås, marconamandel, svartkål & potatispuré

### KANTARELLRISOTTO 265 KR

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

### WIENERSCHNITZEL 295 KR

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

### BRÄSERAD GRISKIND 335 KR

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

### GRILLAD RYGGBIFF 385 KR

Märgsky, pommes duchesse, rostad rotselleripuré, balsamico pocherad lök & bitter sallad

### CHEESEBURGARE 245 KR

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

## DESSERTER

### CHOKLAD & KARAMELL 125 KR

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

### NYGRÄDDAD KÖRSBÄRSPAJ 105 KR

Körsbär, havrecrumble & vaniljglass

### CRÈME BRÛLEE 120 KR

Klassisk med vaniljstång

### CHEF'S CHOICE

#### REGNBÅ GSLAX

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

#### GRILLAD RYGGBIFF

Märgsky, pommes duchesse, rostad rotselleripuré, balsamico pocherad lök & bitter sallad

#### CRÈME BRÛLEE

Klassisk med vaniljstång

3-rätters 695kr/PP  
Menyn serveras till hela sällskapet

Vi värdesätter kvalitet och hållbarhet i allt vi serverar. Vårt kött kommer från noggrant utvalda leverantörer som följer våra policys om djurvälfärd 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.