



Majsbröd - Serveras med Fransket Smör -	30
Salchichón Iberico - Lufttorkad Spansk Korv -	90
Pata Negra - 100% Bellota, Alba Real -	230
Cecina - Lufttorkat & Lättröket Ytterlår av Oxe -	175
Petit Choux - Forellrom, Västerbottensost & Citronconfit -	110
Friterad Kronärtskocka - Ajo Blanco, Gurksallad, Jalapeño, Mandel, Mynta & Salt Citron -	160
Ank- & Kycklinglever - Parfait, Vinägerkokta Päron & Grillat Surdegsbröd -	185
Vit Sparris - Kallröket Öring, Beurre Blanc på Fermenterad Sparris & XO-Sås -	215
Kalixlöjrom - Tartlet På Dinkel, Sveciakräm, Lökmousse & Brynt Smör -	310
Agnolotti - Fyllt med Pärlhöna, Parmesan, Smörad Buljong & Lyonnaise Lök -	190
Råbiff J&J - Libbsticka, Gravad Äggula, Riven Pepparrot & Friterad Kapris -	195
Scarpinocc - Getfärskost, Crème Ninon, Grön Sparris, Comté, Mynta, Brynt Smör & Hasselnötter -	270
Grillad Piggvar - Bläckfisk, Zucchinikräm, Citronconfit, Agretti & Ramslöksvelouté -	395
Smörstekt Gös - Grillad Purjolök, Krabbsmör, Saffran, Blomkål, Krisp på Blåmussla & Thaibasilika -	355
Vårlem - Vadouvan, Grön Sparris, Morotskräm, Gurka & Hot Sauce på Aprikos -	385
Ibericokotlett - Rapskott, Hasselnötter, Potatispuré Smaksatt med Rökt Smör & Pata Negra -	895
Ost - Serveras med Kvittenmarmelad & Knäckebröd -	95/bit
Lingon & Saltlakrits - Lingonglass, Saltlakrits, Kolasås & Italiensk Maräng -	135
Kaffeparfait - Romkaramell, Brownie, Kanderade Hasselnötter & Vaniljglass -	140
Glass - Sicilianska Pistagenötter & Havssalt -	90
Sorbet - Grönt Te & Mynta -	70
Praliner - Ett Urval av Olika Smaker Signerat Karl Jungstedt -	55

Copine

Cornbread - Served with French Butter -	30
Salchichón Iberico - Cured Spanish Sausage -	90
Pata Negra - 100% Bellota, Alba Real -	230
Cecina - Cured & Lightly Smoked Beef -	175
Petit Choux - Trout Roe, Västerbottens Cheese & Lemon Confit -	110
Deep Fried Artichoke - Ajo Blanco, Cucumber salad, Jalapeño, Almond, Mint & Salted Lemon -	160
Duck- & Chicken Liver - Parfait, Vinegar Cooked Pears & Grilled Sourdough Bread -	185
White Asparagus - Smoked Trout, Beurre Blanc, Fermented Asparagus & XO-Sauce -	215
Bleak Roe From Kalix - Tartlet Of Dinkel, Svecia Cream, Onion Mousse & Browned Butter -	310
Agnolotti - Filled with Guinea Fowl, Parmesan, Buttered Jus & Lyonnaise Onions -	190
Beef Tartar J&J - Lovage, Cured Egg Yolk, Grated Horseradish & Deep Fried Capers -	195
Scarpinocc - Goat Cheese, Crème Ninon, Green Asparagus, Comté, Mint, Browned Butter & Hazelnuts -	270
Grilled Turbot - Squid, Creme of Courgettes, Lemon Confit, Agretti & Ramson Velouté -	395
Butter Fried Pike Perch - Grilled Leek, Crab Butter, Saffron, Cauliflower, Blue Mussel Crisp & Thai Basil -	355
Spring Lamb - Vadouvan, Green Asparagus, Carrot Cream, Cucumber & Hot Sauce on Apricot -	385
Iberico Pork Chop - Rapini, Hazelnuts, Potato Puré Flavored with Smoked Butter & Pata Negra -	895
Cheese - Served with Quince Marmalade & Hard Bread -	95/pc
Lingonberry & Salt Licorice - Ice Cream, Salt Licorice Caramel Sauce & Italian Meringue -	135
Coffee Parfait - Rhum Caramel, Brownie, Candied Hazelnuts & Vanilla Ice Cream -	140
Ice Cream - Pistachios from Sicily & Sea Salt -	90
Sorbet - Green Tea & Mint -	70
Pralines - A Selection of Different Flavours, Signed Karl Jungstedt -	55