

FÖRRÄTTER

Soppa (L)

Rostad vitlökssoppa, örtolja och levainbröd
12,00€

Vinrekommendation: Domaine des Fines Caillottes Jean Pabiot et Fils Pouilly-Fumé (FRA) Sauvignon Blanc

Laxmousse (G, L)

Laxmousse, rökt sik, blodapelsin, citrusgelé och potatiships 14,00€

Vinrekommendation: Château Guipiere L'Ecailler (FRA) Folle Blanche (Vegan)

Pilgrismussla och jätteräka (G, L)

Pilgrismussla och jätteräkstjärtar, mousserande vinsås, äpple och chili
15,00€

Vinrekommendation: Netzl (AUT) Weissburgunder (Vegan)

Rentartar (G, L)

Rentartar, krispig mandelpotatis, hallongelé, fryst äggula,
rosmarinmajonnäs och picklad rödlök
15,00€

Vinrekommendation: Les Sentinelles Bourgogne (FRA) Pinot Noir (Vegan)

Brödkorg (L)

Skärgårdsbröd och rostad brioche med husets smör
5,00€

HUVUDRÄTTER

Krispig tofu (G, L, Vegan)

Friterad tofu, vermicelli i sojasås, stekt rödkål, bondbönor, grillade grönsaker och grillad lime
23,00€

Vinrekommendation: Prüm Solitär (GER) Riesling (Vegan)

Risotto (G)

Blodapelsinrisotto, stekta jätteräxstjärtar, grillad broccoli och parmesan
24,00€

Vinrekommendation: Guerrieri Rizzardi Ferra Soave Classico (ITA) Garganega (Vegan)

Laxpasta

Pappardellepasta, husets marinarasås, riven lax och grillad lime
24,00€

Vinrekommendation: Mega Spileo (GRE) Malagousia

Gös (G, L)

Stekt gös, beurre noisette-sås, smörstekt mandelpotatis, rostade rotfrukter, grillad citron och dill
32,00€

Vinrekommendation: Domaine des Fines Caillottes Jean Pabiot et Fils Pouilly-Fumé (FRA) Sauvignon Blanc

Vitlöksoxe (G, L) (FIN)

Mört nötkött, mörk vitlökssås, örtstekta champinjoner, grillade grönsaker och husets vitlöksgratäng
30,00€

Vinrekommendation: Puerto Viejo Reserve (CHL) Carménère

Grillbiff (G, L) (AUS)

Black Angus-ytterfilé, krämig dragonssås, grillade grönsaker, chermoula-dipp och klyftpotatis
32,00€

Vinrekommendation: Guerrieri Rizzardi Pojega Valpolicella Ripasso Superiore Classico (ITA) Corvinone, Corvina (Vegan)

Ren (G, L) (FIN)

Renytterfilé, örtstekta champinjoner, friterad potatis, timjansås, höstens rostade primörer och blåbärskompott
49,00€

Vinrekommendation: Claroscuro Bodega de Arte Malbec (ARG) Malbec (Vegan)

HUSETS KLASSIKER

Oscarssmörgås (VL) (FIN)

Nöt ytterfilé på rostat bröd, sparris, räkor, grönsallad och choronsås
23,00€

Vinrekommendation: Monsaraz Reserva (PRT) Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional (Vegan)

Black Angus (G, L) (AUS)

Black Angus oxfilé, pepparsås, säsongens grönsaker och klyftpotatis
45,00€

Vinrekommendation: Roberto Sarotto Barolo (ITA) Nebbiolo

EFTERRÄTTER

Pannacotta (G, L)

Hallonpannacotta, hallonmelba och brownie crumble

12,00€

Vinrekommendation: La Gironda Brachetto D'Acqui (ITA) Brachetto

Fondant (L)

Chokladfondant, husets blodapelsinglass och chokladcrumble

12,00€

Vinrekommendation: Wine pairing: Martha's Porto Tawny Port (PRT)

Ostbricka (L)

Tre sorters ostar, salta kex, sylt och vindruvor

12,00€

Husets glassportion

8,00€