



Snacks

- Marconamandlar - 65 kr
- Oliver - 65 kr
- Dagens chark - 105 kr
- Dagens ost - 95 kr
- Veckans ostron - 35 kr
- Dagens ostron - 75 kr

Mellanrätter

Råbiff, tomatchutney, dragonmayo, krutonger, pecorino - 165 kr

Grillat biffspett, rostad vitlöksmajonnäs, örtsallad, grillad endiv, habanero - 165 kr

Rödräka med grönlja, hot dip sauce, persilja och citron - 165 kr

Grillad philibon mellon, olivolja, balsamico, basilika och espelette - 155 kr

Rödräkcevice med eldad avokado och ostronemulsion - 160 kr

Varmrätter

Lamm (dagens styckdetalj), polenta, madeirasås, rapsskott - 365 kr

Gratinerad zucchini, ädelost, parmesan, tomat, örtpesto - 265 kr

Gnocchi, grillad purjo- och ramslökskompott, fermenterad jalapeñohonung, krasse - 295 kr

Från Grillen

Veckans biff med rödvinssås (300 g)

- 399 kr

Chipirones, grillat bröd, grillat vitlökssmör, frisésallad - 230 kr

Helgrillad veckans fisk - 335 kr



Sides / Såser

Friterad potatis, örtgremolata, choronkräm, krasse - 65 kr

Tomatsallad, libbsticks mayo, hyvrad silverlök, sherryvinäger, sumak - 45 kr

Concassé på färska ärtor och bönor med syrad lök - 45 kr

Nybakat foccacia - 45 kr

Familjemiddag 595 kr /pp

FÖRRÄTTER

Råbiff, tomatchutney, dragonmayo, krutonger, pecorino

Rödräkcevice med eldad avokado och ostronemulsion

Grillad philibon mellon med burrata, olivolja, balsamico, basilika och espelette

VARMRÄTTER

Lamm (dagens styckdetalj), polenta, madeirasås, rapsskott

Gnocchi, grillad purjo- och ramslökskompott, fermenterad jalapeñohonung, krasse

DESSERTER

Citronbakad rabarber, hemgjord vaniljglass, citrusflarn

Dessertes

Citronbakad rabarber med vaniljglass och Citronbakad rabarber, hemgjord vaniljglass, citrusflarn - 150 kr

Dagens rulltårta - 145 kr

Glassvåffla på Madurat-ost, salthonung, rostade pekannötter - 145 kr

Vit chokladganache, äppelgranité, färskt äpple, havrecrumble - 135 kr

DRYCK

COCKTAILS

Dolce Vita - rostad citron, gin, soda - 165 kr

Pino D'Angiò - vermouth, fat-washed gin, oliv, apelsin, cava - 170 kr

Singe Linge Lisco Disco - gin, Martín Fierro, vermouth, rabarber, cava - 165 kr

Keep the Fire Burning - spicy paloma - 170 kr

BUBBEL

Cava "Petit Albet Brut" 2023, Albet i Noya 135/650 kr Penedès, Spanien

Cava " l'Alzinar Brut Nature Reserva"

2022, Vins El Cep 165/800 kr

Penedès, Spanien

ÖL

Estrella - 93 kr

Italo Pils - 99 kr

A Ship Full of IPA - 110 kr

ALKHOLFRI

Fläder & rabarber spritz - 99 kr

Johlini Sparkling Tea - 99 kr

Stockholms Bränneri cocktail 0,5 % - 99 kr

Estrella N/A (gluten fri) - 72 kr