



CHEF CHOICE

Hummersoppa med aioli, räkor, krutonger, fänkål och pepparrot

Hängmörad ryggbiff med café de Parismör, rödvinssås, tomatsallad, haricots verts och pommes

Gräddfil- och tonkabärspannacotta med rostad vit choklad, färska hallon, och oxalis

545 SEK

STARTERS

Burrata med rostade pinjenötter, tomater smaksatta med libbsticka, krispigt levainbröd, Pecorino och basilika 175 SEK

Burrata with roasted pine nuts, tomatoes scented with lovage, crispy levain bread, Pecorino and basil

Charkuterier och ostar 195 SEK

Charcuterie and cheese

Hummersoppa med aioli, räkor, krutonger, fänkål och pepparrot 195 SEK

Lobster soup with aioli, shrimp, croutons, fennel and horseradish

Krispiga gambas med chili- och ingefärsmörsås, cashewnöt, koriander och citron 125 SEK

Crispy gambas with chili and ginger butter sauce, cashew nuts, coriander and lemon

Råbiff på levainbröd med oliver, semi-torkad tomat, Parmigiano, selleri och marconamandel 175/275 SEK

Beef tartare on levain bread with olives, semi-dried tomato, Parmigiano, celery and Marcona almonds

Tonfisktartar med kimchisesam, yuzu- och sojamajonnäs, koriander, avokado och picklad chili 175 SEK

Tuna tartare with kimchi sesame, yuzu and soy mayonnaise, coriander, avocado and pickled chili

MAIN COURSE

Friterad polenta med rödvinssås, shiitake, portabello, linser, svartkål och Parmigiano 245 SEK

Fried polenta with red wine sauce, shiitake, portobello mushrooms, lentils, black kale and Parmigiano

Hängmörad ryggbiff med café de Parismör, rödvinssås, tomatsallad, haricots verts och pommes 375 SEK

Dry-aged sirloin steak with Café de Paris butter, red wine sauce, tomato salad, haricots verts and fries

Köttbullar med gräddsås, potatispuré och rårörda lingon 245 SEK

Meatballs with cream sauce, mashed potatoes and lingonberries

PicPocs Caesarsallad med kyckling, bacon, tomat, Parmigiano och krutonger 245 SEK

PicPoc's Caesar salad with chicken, bacon, tomato, Parmigiano and croutons

Pontus högrexshamburgare med ananassalsa, pepper jackost, jalapeñomajonnäs, friterad lök, bacon, chili och pommes frites 245 SEK

Pontus chuck burger with pineapple salsa, pepper jack cheese, jalapeño mayonnaise, crispy onions, bacon, chili and French fries

Regnbågslax med bakad gulbeta, vitvinssås, friterad purjolök, forellrom, dill och potatis 355 SEK

Rainbow trout with baked golden beetroot, white wine sauce, deep-fried leek, trout roe, dill and potatoes

KIDS MENU

Hamburgare med ost, sallad, tomat och pommes frites 95 SEK

Hamburger with cheese, salad, tomato and French fries

Köttbullar med gräddsås, potatispuré och rårörda lingon 95 SEK

Meatballs with cream sauce, mashed potatoes and lingonberries



◆ DESSERT

Chokladbrownie med blodapelsin, pistage, lakritsmaräng och atsinakrasse 125 SEK 🌿

Chocolate brownie with blood orange, pistachio, liquorice meringue, and Atsina cress

Crème Brûlée med blåbär och atsinakrasse 105 SEK 🌿

Crème Brûlée with blueberries and atsina cress

Gräddfil- och tonkabärspannacotta med rostad vit choklad, färska hallon, pistage och oxalis 75 SEK

Soured cream and tonka bean panna cotta with roasted white chocolate, fresh raspberries, pistacchio and oxalis



◆ COFFEE/TEA

Caffe Latte 50 SEK

Cappuccino 48 SEK

Espresso 34/36 SEK

Kaffe/Te 40 SEK

Irish Coffee 155 SEK

Kaffe Karlsson 155

◆ SWEET WINE

Valdespino El Candado Pedro Ximénez – Andalusia, Spain 125 SEK Glass / 500 SEK Bottle 37,5 cl

◆ CALVADOS (4/6 CL)

Boulard XO – France 116/174 SEK

◆ COGNAC (4/6 CL)

Delamain Pale & Dry X.O – France 180/270 SEK

Hennessy VS – France 152/228 SEK

Grönstedts VSOP – France 120/180 SEK

◆ GRAPPA (4/6 CL)

Poli Grappa Classica – Italy 88/132 SEK

Poli Sarpa Oro – Italy 176/264 SEK

◆ WHISKEY (4/6 CL)

Bushmills 10 YO – Ireland 152/228 SEK

Glenfiddich 12 YO – Scotland 156/234 SEK

Jack Daniel's Old No 7 – USA 96/144 SEK

Jameson – Ireland 104/156 SEK

Laphroig 10 YO – Scotland 168/252 SEK

Woodford Reserve Bourbon 140/210 SEK