

CHARK

CHARKBRICKA

urval av charkutierier med tillbehör, utmärkt att dela på!
255

TAPAS

Vi rekommenderar ca 2-3 per person.
Enligt spansk tradition smakar maten som
bäst när den delas med nära och kära.

NYBAKAT BRÖD

vispat brynt smör - 70

GAMBAS PIL PIL

rödräka, chili, vitlök, vin, persilja - 155

LÄTTRÖKT TORSKRYGG

smörsås, forellrom, rårörda krusbär - 165

MÁS DEL MAR

bläckfisk chevice, grillad rödräka,
marinerade blåmusslor, vongole - 165

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR

rökt caviar, dill, beurre blanc - 165

HET RÄKRÖRA

friterad gyoza, chili, körvel, lime - 155

PAELLACROQUETTE

saffran, tomat, manchego,
persilja, marinerad mussla - 145 (kan fås veg)

POTATISTORTILLA

spicy majo - 125

SKOGSSVAMP

misoemulsion, salvia,
smörig svampsky, riven fårost - 145

VIKENTOMATER

lök, gazpachovinegrette - 125

FRITERAD KRONÄRTSKOCKA

rökt chiliaioli - 130

BURRATA

eldad tomat, sotad lök, basilikavinegrette - 145

BARSNACKS

MARCONAMANDLAR - 60

SPANSKA OLIVER - 65

MANCHEGO - 90

CHICHARRICOS fläsksvål - 65

BOQUERONES

sardeller på spanskt vis - 95

CHISTORRA smakrik spansk korv - 120

MÁS CHILIMARINERADE BLÅMUSSLOR - 120

GRILLAD RYGGBIFF

smörad riojasky, färskhyvlad tryffel - 235

TARTAR PÅ OXE

manchegokräm, chistorra, kapris, silverlök - 165

SPETT PÅ PLUMA IBERICO

salsa de maní, jordnöt,
lime, chipotlesyrad gurka - 165

KRISPIG TACOS

brässerad oxkind, rökt chiliaioli,
queso fresca, picklad lök - 155

RILETTE PÅ ANKLÅR

smörstekt foccacia, tryffel, manchego -160

LAMMYTTERFILÉ

smörad riojasky, konfiterad vitlök,
brysselkål, fårost - 165

DESSERTER

SOCKERSTEKT BRIOCHE vaniljglass - 120

CREMA CATALANA på MÁS vis - 120

AHLGRENS PRALINER x 3

mörk choklad // brynt smör // mandel - 75

HUSETS OSTAR med tillbehör - 150

CHARKUTERIES

CHARCUTERI PLATTER

a selection of house charcuteries with condiments - 255

TAPAS

We recommend two to three per person, and it goes without saying that everything tastes better when shared.

FRESHLY BAKED BREAD

whipped, browned butter - 70

GAMBAS PIL PIL

red shrimp, chili, garlic, wine, parsley - 155

LIGHTLY SMOKED COD FILLET

butter sauce, trout roe, gooseberries - 165

MÁS DEL MAR

octopus ceviche, grilled red prawn, marinated blue mussels, vongole clams - 165

SEARED SCALLOPS

smoked caviar, dill, beurre blanc - 165

CHILI PRAWN TOAST

fried gyoza, chili, chervil, lime- 155

PAELLA CROQUETTE

saffron, tomato, manchego, parsley, marinated mussels (can be made vegetarian) - 145

POTATO TORTILLA

spicy majo - 125

FOREST MUSHROOMS

miso emulsion, sage, buttery mushroom jus, grated ewe's cheese - 145

TOMATOES FROM VIK

onion, gazpacho vinaigrette - 125

FRIED ARTICHOKE

smoked chili ioli - 130

BURRATA

grilled tomato, charred onion, basil vinaigrette - 145

BAR SNACKS

MARCONA ALMONDS - 60

SPANISH OLIVES - 65

MANCHEGO CHEESE - 90

CHICHARRICOS porc rinds - 65

BOQUERONES

spanish style anchovies - 95

CHISTORRA spanish sausage - 120

MÁS CHILI MARINERATED BLUE MUSSELS - 120

GRILLED SIRLOIN STEAK

buttered Rioja jus, freshly shaved truffle - 235

BEEF TARTAR

manchego cream, chistorra, capers, pearl onion - 165

PLUMA IBERICO SKEWER

peanut sauce, lime, pickled cucumber with chipotle - 165

CRISPY TACOS

braised ox cheek, smoked chili aioli, queso fresca, pickled onion - 155

DUCK LEG RILETTE

buttered focaccia, freshly shaved truffle, manchego - 160

LAMB LOIN

buttery Rioja jus, confit garlic, brussels sprouts, ewe's cheese - 165

DESSERTS

GLAZED BRIOCHE vanilla ice cream - 120

CREMA CATALANA MÁS style - 120

AHLGRENS PRALINER x 3

dark chocolate // browned butter // almond - 75

CHEESE PLATTER with accompaniments - 150