

A LA CARTE

förrätter

ÄLGRÅBIFF | 195:-

Konfiterad äggula, semitorkade körsbärstomater, friterat potatistrassel, picklade kantareller estragon majo, timjan

Ballard Lane Pinot Noir | 160:-

RÖKT SIK | 225:-

Smörstekt brioche, sikrom, saffrans philadelphia, inlagd rödlök, dill

Jean-Marc Brocard Chablis Sainte Claire | 170:-

GRILLAD VIT SPARRIS | 185:-

Pepparrotshollandaise, regnbågsrom, rostade hasselnötter, sherryvinägerinlagd schalottenlök, jordärtskockschips, ramslök

Weingut Leitz Magic Mountain | 160:-

Allergier? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!

A LA CARTE

varmrätter

NATTBAKAD OXKIND | 295:-

Mandelpotatis rösti, sås Robert på vindelnrökt sidfläsk, morotsjuice-bakad knippmorot, grillad tomat, rostad västerbottensost, persilja

Château Fougas Moldoror | 180:-

SEMIGRAVAD SMÖRSTEKT GÖS | 285:-

Nypotatis sauterad med kycklingfond, beurre blanc, grillad grön sparris, pepparrot, gräslök

Springfield Estate Wild Yeast Chardonnay | 160:-

SMÖRSTEKT ROMANESCO | 235:-

Romescosås, ruccola, surdegsbrödschips, saltrostad mandel, balsamico bakad schalottenlök

Springfield Estate Life from Stone Sauvignon Blanc | 150:-

Allergier? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!

A LA CARTE

desserter

RULLRÅNSKLÄMMA | 135:-

*Vispad mascarpone uppsmakad med dulce de leche, rårörda blåbär,
rostad kokos, limezest*

Carlin de Paolo Moscato d'Asti | 110:-

TONKAKAKA | 135:-

Rabarberglass, saltrostad mandel, bakad rabarber, rabarbersirap

Weingut Umathum Beerenauslesse | 150:-

HALLON CHOKLADMOUSSE | 135:-

Lakritsganache, lakritspulver, hallonpuré, rostad vitchoklad

Casa Los Frailes Don Josep | 130:-

Allergier? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!