

INNAN MATEN

Krustad 65kr
med löjrom, smetana & gräslök
Crustad
with *bleak roe, smetana & chives*

Krustad 55kr
med gåslevermousse, fikon & vindruva
Crustad
Gooseliver mousse, figue & grape

FÖRRÄTTER

Råbiff 179kr
med guanciale, dijonnäs, pecorino & fänkål
Beef Tartar
with *guanciale, dijonnaise, pecorino & fennel*

Rökt ankbröst 169kr
med apelsingelé, grönpepparmajonnäs,
oolongte & mandelpotatischips
Smoked duck breast
with *orange jelly, green pepper mayonnaise,
oolong tea & potato chips*

Löktarte 159kr
med smördeg, karamelliserad lök, vintertryffel,
tryffelpecorino & pistagenötter
Onion Tarte
with *puff pastry, caramelized onion, winter truffle,
truffle pecorino & pistachio*



HUVUDRÄTTER

Piggvar 375kr
med rostat bovete, steklök, äpple & veloute på
Karl-Johan svamp
Turbot
with *roasted buckwheat, apple, onion & velouté
on porcini mushroom*

Oxkind 359kr
med brynt pumpapuré, kryddig örtsalsa,
torkad frukt, nötter & rödvinsås
Beef cheek
with *roasted pumpkin puree, spicy herb salsa,
dried fruit, nuts & red wine jus*

Halstrad Entrecôte 369kr
med kålspett, grillad citronmajonnäs,
oxsvanssmörsås & dragon
Seared Entrecôte
with *cabbage skewer, grilled lemon mayonnaise,
oxtail butter sauce & tarragon*

Nässelsocca 289kr
med pocherat ägg, svartkål, kronärtskocka,
ramslök & hollandaisesås
Nettle Socca
with *poached egg, Tuscan kale, artichoke,
ramson & hollandaise sauce*

Chef's Choice

Svårt att bestämma dig? Låt kocken bestämma middagen!
Can't decide? Let the chef decide your dinner!

5 rätters meny / 5 course menu 689kr/person
Beställs till samtliga vid bordet /
only for everybody at the table

Allergier? Be personalen om hjälp
Allergies? Ask the staff for help