

MENY

SNACKS

Oliver / Olives – 75kr

Jamon belotta de ibèrico 36+ – 135kr

Melon med Prosciutto di parma – 125kr

Kronärtskocka / Artichoke– 97kr

Marcona Mandlar / Almonds – 65kr

Saltgurka – 65kr

Med smetana, honung & cashew

Pickels

With smetana, honey & cashew

MINDRE

Lättrökt lax 159kr

Med vermouth sås, krodillsolja & äpple

Lightly smoked salmon

With vermouth sauce, crown dill & apple

Oxtartar 159kr

Med tryffelsalami, äggula, grönkål, picklad lök & fänkålsmajonnäs

Beef Tartar

With truffle salami, egg yolk, kale, pickled onion & fennel mayonnaise

Ört & vitlöksfrästa havskräftor 180kr

Herb and garlic-milled langoustines



STÖRRE

Kryddstekt Rådjur 335kr

Med bakad rödbeta, svartvinbär, dragon, flowersprouts & smörad kycklingfond

Deer

With baked beetroot, blackcurrant, tarragon, flowersprouts & buttered chicken stock

Iberico Schnitzel 325kr

Med kantareller, lardo, lingon, granskott & cognacssky

Iberico Scnitzel

With chanterelles, lardo, lingonberries, spruce shoots & cognac jus

Stekt Gnudi 285kr

Med rostad majsbuljong, libbsticka, spetskål, svartkålsolja & parmesan

Fried Gnudi

With roasted corn broth, lovage, cabbage, tuscan kale oil & parmesan

Kungsflundra 297kr

Med rostad vindruvssås, gröna oliver, svartkål, timjan & vispad burrata

King flounder

With roasted grape sauce, green olives, black cabbage, thyme & whipped burrata

Chef's Choice

Svårt att bestämma dig? Låt kocken bestämma middagen!

Can't decide? Let the chef decide your dinner tonight!

3 rätter / 3 courses – 559kr

5 rätter sharing / 5 course sharing – 689kr

(Beställs till samtliga vid bordet/
only for everybody at the table)

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