

MENY

SNACKS

Oliver – 75kr

Jamon belotta de ibèrico 36+, 30g – 135kr

Stenbitsrom – 225kr

Med potatischips, örter & creme fraiche

Lumpfish roe

With potato chips, herbs & creme fraiche

MINDRE

Grön sparris 149kr

Med rostad potatiscrème, gammelknas, ramslök & krispig potatis

Green asparagus

With roasted potato crème, gammelknas cheese ramson & crispy potatoes

Tryffelägg 155kr

Med späda kålblad, brynt smörskum, gravad äggula & pumpafrön

Truffle egg

With cabbage leaves, browned butter foam, cured egg yolk & pumpkin seeds

Råbiff på sotad ox 159kr

Med rödbeta, vinbärsblad & syrad grädde

Grilled beef tartar

With beetroot, currant leaf & sour cream

Burrata 145kr

Med vit sparris, granskott, nässelpesto, pistage & spansk körvel

Burrata

With white asparagus, spruce tip, nettle pesto, pistachio & Spanish chervil

Torskkinder 165kr

Med rostad majscreme, sockerärta, bovete & libbsticka

Cod cheeks

With roasted corn crème, sugar pea, buckwheat & lovage

Åttaarmad bläckfisk 175kr

Med svensk nypotatis, stekt sardell, kapris & citron

Octopus

With Swedish early potatoes, fried sardines, capers & lemon

STÖRRE

Lamminnanlår 310kr

Med lök- & lavendelmajonnäs, spritärta, morot & vinbär

Lamb silverside

With onion- & lavender mayonnaise, peas, carrot & currant

Hel vårkyckling 287kr

Med bakad lök, vit sparris, lönnsirap, vitlök, gulärta & rostad kycklingfond

Whole spring chicken

With baked onion, white asparagus, maple syrup, garlic, yellow pea & roasted chicken stock

Gulärts falafel 275kr

Med soltorkad tomatcrème, vit sparris vinäggrett, mandel, buffelmozzarella & vårblad

Yellow pea falafel

With sun-dried tomato crème, white asparagus vinaigrette, buffalo mozzarella & herbs

Uer 297kr

Med tomat, zucchini, aubergine, fänkålspollen, körvelsalt & vermouthsås

Norwegian Haddock

With tomato, zucchini, eggplant, fennel pollen, chervil salt & vermouth sauce

Cote de Boeuf ca 900g - 875kr

Ca 45 min tillagning

Serveras med örtsalsa, sparris & burrata

Cote de Boeuf approx 900g

About 45 min cooking time

Served with herb salsa, asparagus & 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 – 539kr

5 rätters sharing meny / 5 course sharing menu – 659kr
(Beställs till samtliga vid bordet/only for everybody at the table)



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