

MENY

SMÅRÄTTER

Oliver / Olives – 45kr

Ostron – 35kr/st
Med schalottenlök & vinäger
Oyster
With shallots and vinegar

Jamon belotta de ibèrico 36+ – 135kr

Marcona Mandlar / Almonds – 75kr

”Langos” – 85kr
Med ramlöskapris, svamp & persilja
”Langos”
With ramson capers, mushroom & parsley

Whiskeygravad Lax – 159kr
Med ättiksgelé, fänkål, örtskum & lingonolja
Cured salmon
With vinegar jelly, fennel, herb foam & lingonberry oil

Oxtartar – 159kr
Med rostad benmärg, picklad lök, vit miso, rödbeta & stenbitsrom
Beef tartar
With roasted bone marrow, onion, white miso, beetroot & lumpfish roe

Rökt Ankbröst – 137kr
Med enbärsmajonnäs, hasselnöt, ormlök & svarta vinbär
Smoked Duck Breast
With juniper mayonnaise, hazelnut, blackcurrant & snake leek



MAINS

Vildsvin 315kr
Med svartrot, blomkål, granskott & grillad grönkålssås
Wild boar
With salsify, cauliflower, spruce shoots & grilled green kale sauce

Krispig dragen Anka 307kr
Med gulbeta, padrones, grön chili, kål, blodapelsin & hallon
Crispy pulled Duck
With yellow beetroot, padrones, green chili, cabbage, blood orange & raspberries

Bakad Purjolök 285kr
Med romescosås, mandel, granatäpple, dinkel & Almnäs tegel ost
Baked leek
With romesco sauce, almonds, pomegranate, spelt & Almnäs tegel cheese

Skrei-Torsk 353kr
Med citrongräs, lönn sirap, gröna oliver, gurka, purjolök & rostad kycklingbuljong
Skrei-Cod
With lemongrass, maple syrup, green olives, cucumber, leek & roasted chicken broth

Weekend Special – Beef Wellington 387kr
Till ett begränsat antal / limited number of portions

Chef's Choice

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

3 rätter / 3 courses – 559kr/person
5 rätter sharing / 5 course sharing – 689kr/person
Beställs till samtliga vid bordet /
only for everybody at the table

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