

## Förrätter

<b>OSTRON</b>	<b>5 ST 185 KR - 45 KR / ST</b>
Schalottenlök, citron, champagnevinäger, tabasco	
<b>ARANCINI</b>	<b>135 KR</b>
Friterad risotto, Gäsene minimunk 22 månader, rostad vitlöksyoghurt, honung	
<b>KÖKETS FISKSOPPA</b>	<b>140 KR</b>
Dagens fisk, grädde, vitt vin, kummin, rädisa, sparris, bröd	
<b>LJUMMEN MATJES</b>	<b>145 KR</b>
Kokt potatis, ägg, lök, smetana, brynt smör	
<b>RÅBIFF PÅ OXFILÉ</b>	<b>175 KR</b>
Äggula, kapris, schalottenlök, dijonsenap, kryddgurka, krispigt bröd	
<b>LÖJROM</b>	<b>185 KR</b>
Smörstekt levain, smetana, schalottenlök, gräslök, citron	

## Varmrätter

<b>GRÖNÄRTSRISOTTO</b>	<b>249 KR</b>
Semitorkad tomat, parmesan, ruccola, sparris, rädisa, skogschampinjon, pistagenöt	
<b>GRISKIND, IBERICO BELLOTA</b>	<b>259 KR</b>
Chimichurripotatis, äppelsky , padrones	
<b>ENTRECOTE</b>	<b>369 KR</b>
Örtslungad delikatesspotatis, grönpepparsås, bakad morot	
<b>OXFILÉ</b>	<b>389 KR</b>
Örtslungad delikatesspotatis, grönpepparsås, bakad morot	
<b>ÅNGAD TORSKRYGG</b>	<b>389 KR</b>
Potatispuré, friterad sparris, sticklök, smörad kycklingbuljong, jordärtskocka	

## Efterrätter

<b>CHOKLADTRYFFEL</b>	<b>59 KR</b>
Veckans smak	
<b>SORBET OCH BUBBEL</b>	<b>95</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>109 KR</b>
<b>CHEESECAKEMOUSSE</b>	<b>109 KR</b>
Karamelliserad vit choklad, lime, färska bär	