



FÖRRÄTTER

FOCACCIA

89 kr

Hembakad focaccia med aioli.

SVAMPTOAST

119 kr

Rostat briochebröd, stekt svamp med parmesan och picklad rödlök.

Vinförslag: Baigorri Crianza, Tempranillo, Rioja Spanien - 169 kr

Finns även som halvglas.

GRAVAD LAX

129 kr

Kökets rödbetsgravade lax serveras med kavring, kräm på philadelphia och pepparrot samt sallad. Toppad med grönt äpple, rädisa och dill.

Vinförslag: Huber Grüner Veltliner Terrassen, Österrike - 149 kr

Finns även som halvglas.

FISKSOPPA

159 kr

Rimmad torsk, grädd smaksatt med dill, stjärnanis, fänkål och kummin.

Toppad med sparris och laxrom.

Vinförslag: La Cour des Dames, Chardonnay, Languedoc Frankrike - 125 kr

Finns även som halvglas.

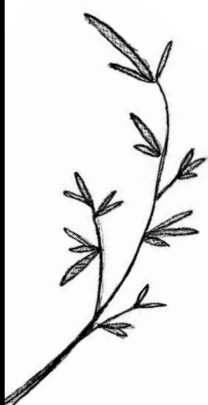
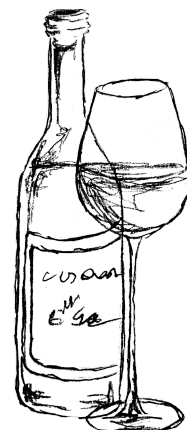
RÅBIFF

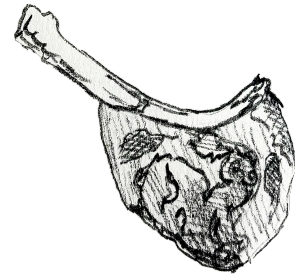
169 kr

50g tärnad hjortfilé serveras med picklad svamp, schalottenlök, salta chips och lökkräm.

Vinförslag: Bourgogne Côte Chalonnaise, Pinot Noir, Bourgogne Frankrike - 149 kr

Finns även som halvglas.





VARMRÄTTER

OXFILÉ / BLACK ANGUS

389 kr

180g Oxfile eller 180g Black Angus Ryggbiff serveras med serveras med pommes pavé med parmesan, confiterad morot, bimi broccoli och mustig portvinsås.

Vinförslag: Protos Reserva, Tempranillo, Ribera del Duero Spanien - 275 kr

LAMMRACKS

349 kr

Ca 200g lammracks serveras med rostad rotselleripuré, bakad rödlök och palsternacka samt mustig portvinsås.

Vinförslag: Baigorri Las Navas Single Vineyard, Tempranillo, Rioja Spanien - 249 kr

ANKA

269 kr

Confiterat anklår serveras på en bädd av smörbönor med mergues lammkorv, färska örter och vitlök samt inlagd morot.

Vinförslag: Ferraton Côtes du Rhône, Grenache & Mourvèdre, Rhône Frankrike - 149 kr

KÖKETS BURGARE

239 kr

150g nötburgare, sesambröd, jalapenodressing, pepperjack ost samt sallad och picklad rödlök. Serveras med pommes frites och aioli.

Vinförslag: Il Volpetto Chianti Riserva, Sangiovese, Toscana Italien - 119 kr

TORSKRYGG

369 kr

Rimrad torskrygg serveras med blomkålspuré, confiterad morot och bakad rödlök samt brynt misosmör.

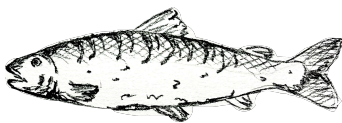
Vinförslag: Jean Collet Chablis Montmains - Premier Cru, Chablis Frankrike - 289 kr

VEGANSK BLOMKÅL

219 kr

Marinerad och bakad "blomkålsstek" serveras med krossad smörböna, rödlök och picklad svamp.

Vinförslag: Bourgogne Côte Chalonnaise, Pinot Noir, Bourgogne Frankrike - 149 kr



Vid allergi, meddela gärna personalen – fråga oss också gärna om köttets ursprung.



BARNMENY

Alla barnrätter inkluderar en kula vaniljglass med chokladsås.

CHICKEN NUGGETS

139 kr

Nuggets, pommes och ketchup.

BURGARE

139 kr

100g nötburgare, sesambröd, pommes och ketchup.

SÖTT

CREMÉ BRULÉÉ

109 kr

Klassisk cremé bruléé.

Vinförslag: Château Simon Sauternes, Bordeaux Frankrike - 149 kr (6cl)

"DEATH BY CHOCOLATE"

129 kr

Mörk glutenfri chokladbrownie serveras med chokladglass, chokladsås, apelsinmaräng, krämig ganache och färska blåbär.

Vinförslag: Adalia Recioto della Valpolicella, Veneto, Italien - 129 kr (6cl)

MOROTSKAKA

129 kr

Hembakad morotskaka serverad med vaniljglass, salt kolasås och toppad med kanderade valnötter och friterade morotschips.

Vinförslag: Tschida Beereauslese, Burgenland, Österrike, 149 kr (6cl)

GLASS

99 kr

Vaniljglass med chokladsås eller chokladglass med chokladsås.

