

KAKEL

KÖK & BAR



SNACKS

- * **Ost & Charkbricka**
2 sorters ost, 3 sorters chark
Charcuterieboard with variety
of cheese, crackers, marmalade & fruit
229kr

- * **Pommes med dipp**
Fries with dip
89kr



- * **Chips med löjromsdipp**
Chips with whitefish roe dip
139kr

- * **Mandlar & Oliver**
Almonds & Olives
69kr

.....
Vid allergi eller köttets
utsprung, fråga
personalen.
.....

MINDRE RÄTTER

Svamptoast på brioche med stuvad svamp i säsong, gravad äggula, inlagd krodill & Havgus 12

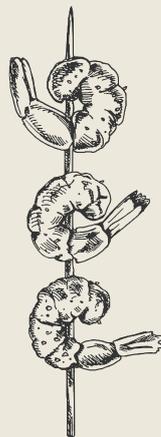
Mushroom toast on brioche with seasonal creamed mushrooms, cured egg yolk, pickled crown dill & Havgus 12 cheese
159kr

Tacos med ananassalsa, chillimajo, vitlöksstekta räkor & koriander
Shrimp tacos with pineapple salsa, chili mayo, garlic sautéed shrimp & fresh coriander
179kr

Tonfisktartar med ponzusås, jalapenomajonäs, krispigt rispapper, avokado & chillirostade sesamfrön

Tuna tartare with ponzu, jalapeño mayo, crispy rice paper, avocado & chili-toasted sesame seeds

185



↪ psst, går att få som varmrätt med pommes
289kr

Tartar på nötinnanlår med svart vitlöksmajonäs, comté, picklad jalapeno & frasvåfla

Beef tartar with black garlic mayonnaise, comté, jalapeño & waffle
189kr

Vitlöksdoftande Gambas serveras med foccaciabröd
Sautéed garlic prawns served with focaccia
199kr

Frasig & luftig pinsa, klassiskt italienskt surdegsbröd toppat med het nduja, dressade tomater, burrata & basilika

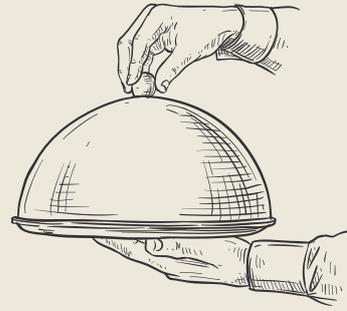
Crispy, airy pinsa – classic Italian sourdough topped with spicy 'nduja, dressed tomatoes, creamy burrata & fresh basil

229kr



VARMRÄTTER

Lägg till salsiccia
för 39kr

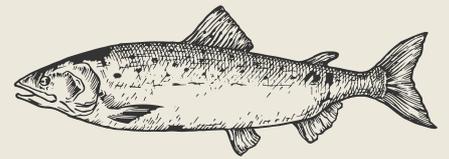


* **Het vodkapasta med basilika & burrata**
Vodka pasta with basil & burrata
299kr

* **Pepparstek med grönpepparsås, tomatsallad & pommes**
Peppar beef with greenpepper sauce, tomato salad & fries
369kr

* **Rimmad ångad torskrygg med potatiskaka, smörad kräftfond smaksatt med röd curry, purjolök & crudite**
Cured and steamed cod loin with a crispy potato cake, buttered crayfish broth infused with red curry, leek & seasonal crudités
359kr

* **Bookmakertoast med pepparrot, äggula & pommes**
Bookmaker toast with horseradish, egg yolk & fries
289kr



* **Örtmarinerad lammytterfilé med potatiskaka, sås "Ossobuco", krispig lufttorkad griskind & frästa höst primörer**

Herb-marinated lamb sirloin served with a crisp potato cake, Osso Buco-style sauce, crispy air-dried pork cheek & sautéed seasonal autumn vegetables

379kr

* **Harissabakad sellerirot med tahiniyoghurt, granatäpple, sojasyltad aubergine, rostat matvete & chilliolja**

Harissa-roasted celeriac with tahini yogurt, pomegranate seeds, soy-glazed aubergine, toasted wheat berries & chili oil

239kr

SÖTSUGEN?

Vit kaffeparfait med karamelliserade popcorn, maraschino körsbär, misokola & digestive

White coffee parfait with miso caramel, maraschino cherries, caramelized popcorn & crumbled digestive biscuit

99kr

Mörk chokladtryffel rullad i kanderad hasselnöt

Dark chocolate truffle coated in candied hazelnuts

35kr

Blondiekaka med spritade blåbär, vaniljglass, blåbärsmaräng & balsamico
Blondie cake with macerated blueberries, vanilla ice cream, blueberry meringue & balsamico

"Pss, går perfekt med Blådåre 3.0 från baren"



En kula glass, fråga personalen om kvällens smak

One scoop ice cream, ask your waiter
35kr

