

FÖRRÄTTER

GUL GAZPACHO

Black Tiger (ASC) med lime
och chili | Kall grönsakssoppa
Friterade bönnudlar | Kräftolja

105 KR

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR

Grönt vitlökssmör
Surdegsbaguette

175 KR

KRISPIG ANKA

Fänkål- och krassessallad | Rostade hasselnötter
Picklad shitake | Apelsinsirap

125 KR

OST OCH CHARKUTERIPLANKA

Charkuterier | Kvalitetsostar | Kronärtskocka
Oliver | Marmelad

145 KR

DUBBLE CHEESE NACHOS

Salsa | Gräddfil | Gremolata | Jalapeño

95 KR



VARMRÄTTER

KRYDDSTEKT

HAVSKATT

Rödbetor i portvinsglace
Ingefärsmorot | Getostkräm
Rostad mandel | Kapris

259 KR

GRILLAD PICANHA "BLACKENED"

Tomat- och mangosalsa | Vitlökstomat |
Krämig avocadodipp | Saltbakad sötpotatis

279 KR

CAESAR

Gemsallad med caesardressing | Olivmarinerad
kyckling | Parmesankrokett och guanciale

185 KR

HAMBURGARE PÅ SVENSKT NÖTKÖTT

Brioche | Gruyère | Tryffelmajonnäs
Karamelliserad lök | Bacon | Bondpomes

195 KR

PITA MED PULLED JACKFRUIT

(VEGANSK)

Tzatziki på havreyoghurt | Kålsallad | Granatäpple
| Bondpomes

195KR

❖ KOCKENS VAL ❖

Beslutsångest och ekonomiskt
smart? Vår köksmästare väljer
dagligen ut en 3-rättersmeny med
paketpriset

400KR

SOMMARCOCKTAILS

APEROL SPRITZ

Aperol | Mousseerande vin | Soda | Apelsin

129KR

CAIPIRINHA

Cachaça | Lime | Socker | Mynta

129KR

HUGO

Fläderlikör | Mousseerande vin | Mynta

129KR



DESSERTER

TRYFFEL

29KR

KOLAGLASS

Rårörda jordgubbar | Lime-sabayone
Mynta | Havssalt

95KR

RABARBERSORBET

Key lime cream | Rostad rabarber
kaksmul

95KR

