

MENY

LITET

OLIKA GODSAKER 159:-

Egen nötmix, Wrångebäckstost, charkuterier, grillade kronärtskockor och lite annat gott

STEAMBUNS OCH GRÅBOGRIS

Glaserad sida från Gråbogris med srirachacrème, picklad gurka, lök och fläskströssel samt koriander
Vegetarisk? Bort med fläsk, i med glaserad portobello
45 pengar stycket

LAGOM

LÖJROMSDONUT 235:-

Bröderna Perssons löjrom från Kalix med briochedonut, skuren lök, smetana och ogräs

LAX OCH SHISO 165:-

Lättgravad sotad Fröyalax med dill och enbär, shisoemulsion, vittoppig rädlisa, soja- och hasselnötsvinägrett och picklad silverlök

SVAMP OCH SILVERLÖK 165:-

Silverlöksskum med säsongens svamp, bakade palsternackor, havtornscrème, buskkrasse och misorostade macadamianötter

BIFF OCH KIMCHI 149:-/249:-

Råbiff på Ölanda biff med kimchi majjo, gravad äggula, kryddpicklad gulbeta, rödlök, torkad pärllök och krasse

MER

NÄÄS "SNART ATT BLI KLASSISKA" RÅKLANGOS 199:-

Langosbröd med handskalade räkor, örtcrème, senapskrasse, dill och finskuren rödlök

Saker vid sidan

| | |
|---------------------------------------|------|
| Tunna pommes | 45:- |
| Friterad krossad potatis med persilja | 45:- |
| Kimchi, handskuren från Surtanten | 30:- |

KYCKLING OCH CHILI 159:-

Friterade kycklingkroetter med srirachamajo på grön chili, sallad med pak choi, böngroddar, lime och sesam

GNOCCHI OCH SVENSK BLÄCKFISK 225:-

Smörstekt pumpagnocchi med rostad grönkål, Manchego, beurre blanc och svensk bläckfisk med torkad oliv, persilja och svart vitlök

Vegetarisk? Bort med bläckfisk och på med smörstekt skogssvamp och misorostade makadamianötter

ENTRECÔTE OCH OSTRONSKIVLING 299:-

Hängmörad entrecôte med chorizosabayonne, knaperstekt ostronskivling, picklad majrova och örter

TORSK OCH KRÄFTA 299:-

Smörstekt torskrygg med sås på insjökräfta, terrine på torskind och kräfta, blomkålspuré med miso och citroninlagd morot

LINGON OCH KARLJOHANSVAMP 299:-

Kryddrostad hjort med mandelpotatiskroket med pata negra och karljohansvamp, viltsky med hasselnöt, syrlig lingonemulsion, ångad grönkål och höst

SIST OCH MINST

HÖSTHALLON OCH YUZU 125:-

Hallonbavaroise, mandelkaka, citrussorbet med yuzu, äggkräm på mandel, färska hösthallon och timutpeppar

KAFFE KÖRSBÄR OCH CHOKLAD 125:-

Chokladbavaroise med brownie, kaffekräm, körsbär, kaffesnö, körsbärssorbet och choklad

ROCKY ROAD 125:-

Bakad mörk chokladcreme med vit chokladgelé, jordnötspulver, marängar, salt karamellglass och marsmallow

OST OCH BRÖD 125:-

Utvalda ostar i samarbete med Hugos Handel och Kök med tillbehör

KAFFEGODIS 125:-

Konditorns utvalda praliner, minitårta och biskvi