

MENY

LITET

OSTRON

Franska ostron med gurka, schalottenlök och Veget8-Minus8-vinäger 35:-/st
12 st ostron och en flaska Tribut 1 295:-

JORDÄRTSKOCKA OCH MANDEL

Saltbakad jordärtskocka med valenciamandel och riven Red Fox 65:-

STEAMBUNS OCH GRÅBOGRIS

Glaserad sida på Gråbogris med crème på anchochili, rödlök, mangosalsa, fläsk, nöttrassel och körvel 45:-/st
Vegetarisk? Bort med fläsk, i med glaserad portobello

LAGOM

OLIKA GODSAKER

3 x charkuterier från samma småskaliga producent i Italien tillsammans med oliver, bröd, tryffelost och grillade kronärtskockor 159:-

LAX OCH SYRAD GRÄDDE

Sashimi på Bakkafröstlax från Färöarna med vinägrett på druvmust, äpple och schalottenlök samt riven pepparrot, syrad grädde, bränd hasselnöt, lättrokt forellrom och krasse 165:-

HÖOST OCH TRYFFEL

Saltbakad rostad rotselleri med emulsion på stekt grädde, riven tryffel, puffat avorioris, picklad lök, riven dansk höost och gräslök 165:-

STEAK TARTAR

Steak tartar med rostad jordärtskocksemulsion, rödlök, gravad gurka, picklade senapsfrön, friterad palsternacka, rostad valenciamandel och riven Red Fox 149:-/249:-
Pommes frites till den hela

Saker vid sidan

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

MER

NÄÄS "SNART ATT BLI KLASSISKA" RÄKLANGOS 219:-
Langosbröd med handskalade räkor, örtcrème, kvarg, senapskrasse, dill och finskuren rödlök

KYCKLING OCH CHILI

Friterade kycklingkroetter på kyckling från Munka-Ljungby med srirachamajo på grön chili, sallad med pak choi, böngroddar, lime och kimchisesam 169:-

PANZOTTI "FLORENTINE"

Panzotti med ricotta och spenat, stekta kastanje-champinjoner från Hedefors, sås med Wrångbäckssost, krispigt kycklingskinn, lufttorkad svensk Nibblegrisskinka, körsbärstomater och nymalen vit sarawakpeppar 255:-
Vegetarisk? Bort med kycklingskinn och lufttorkad skinka, på med rostad jordärtskocka

FLANKSTEK OCH POMMES NEUF

Pepparstek flankstek med halstrad naturlig anklever, krispig confitpotatis, sherryvinägersås, grönpepparpicklad rotselleri och grönärtskrème 299:-

SKREI OCH JORDÄRTSKOCKA

Skrei med krispig saltbakad jordärtskocka, sås på piggvar och ostron, dillcrème, citronkokta belugalinser med spenat, gurkört och hyvlad broccolistock med vassel 299:-

SIST OCH MINST

ÅRETS DESSERT SIGNERAD DISA MOLIN

Svartvinbärsbavaroise med en interiör av yzucrémeux och svartvinbärs marmelad, mandelkaramell, svartvinbärs-sorbet, yzutapioka, röd oxalis och timutpeppar 145:-

CHOKLAD OCH PÄRON

Chokladmazarin, chokladpastej, vaniljglass med stjärnanis och myskmadra, mandelkaramell och päronconfit 130:-

PANNACOTTA

Pannacotta med karamell, rostad sockerkaka, hallon och vit choklad 125:-

OST OCH MARMELOD

Utvalda närproducerade ostar i samarbete med Hugos Handel och Kök och ett tillbehör 50:-/st
Fråga oss om dagens urval

KAFFEGODIS

Konditorns utvalda smågodis 125:-