

MENY

LITET

OSTRON

Franska ostron med gurka, schalottenlök och Veget8-Minus8-vinäger **35:-/st**
12 st ostron och en flaska Tribaut 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
Vegetarisk? Bort med fläsk, i med glaserad portobello
45 pengar stycket

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 Bakkafrostlax 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 kastanjechampinjoner från Hedefors, sås med Wrångbäckssost, krispigt kycklingskinn, lufttorkad svensk Nibblegrisskinka, körsbärstomater och nymalen vit sarawakpeppar **255:-**

ROSTAS OCH POMMES NEUF

Pepparstekt rostas från Dalsjöfors med halstrad naturlig anklever, krispig confitpotatis, sherryvinägersås, grönpepparpicklad rotselleri och grönärtscrème **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, mandelkaramell, mandelcrème och yzucremeux med svartvinbärssorbet, yzutapioka, röd oxalis och timutpeppar **145:-**

CHOKLAD OCH PEPPAR

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

CRÈME CAMEL

Crème caramel med rostad sockerkaka, hallon och vit choklad **125:-**

OST OCH MARMELOD

Utvalda ostar i samarbete med Hugos Handel och Kök och ett tillbehör. Välj mellan:
RULTIGA RUT - getost från Sommarhagens Gårdsmejeri
SOLIGA SONJA - kitost från Sommarhagens Gårdsmejeri
ANNO 1225 - vällagrad hårdost från Almnäs Tegelbruk **50:-/st**

KAFFEGODIS

Konditorns utvalda smågodis **125:-**