

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 **45:-/ST**
Vegetarisk? Bort med fläsk, i med glaserad portobello

LAGOM

OLIKA GODSAKER

3 x svenska och närproducerade charkuterier 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, 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, ägg, 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 och Valenciamandlar

ENTRECÔTE OCH VIT SPARRIS

Hängmörad entrecôte från Västsvenska Gårdar med 5-timmars vit sparris och emulsion på ramslök, ekologiska ägg och druvjuice samt maltvinägersyrad vit sparris och hasselbackspotatis **350:-**

REGNBÅGE OCH MAJROVA

Regnbåge med smörbakad majrova, citronsky på brynt kycklingfond, jordärtskockscrème, dill, senapskrasse och torkat rågbröd **299:-**

SIST OCH MINST

ÅRETS DESSERT SIGNERAD DISA MOLIN

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

CHOKLAD OCH PÄRON

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

ROSTAD JORDGUBBSGLASS OCH BASILIKA

Citrustartelett med basilika, rostad jordgubbsglass, krossad sablékaka och smulad grönpeppar **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:-**