

MENY MENU

SERVERAS 17.00–22.00 SERVING HOURS 5 PM–10 PM

FÖRRÄTTER

BIFF OCH VÄSTERÅSGURKA (GL) 159:-

Råbiff på rostat bröd med bakad selleri majonäs, inlagd västeråsgurka, silverlök, rivet ägg och raclette
Beef tartare on toasted bread with baked celery mayonnaise, pickled Västerås cucumber, silver onion, grated egg and raclette
Geil Rheinhessen - Pinot Noir - Tyskland 135:-

LAX OCH ÖRTER (G) 149:-

Lax sashimi med örtcrème, vittoppig rädisa, friterat rågröd, laxrom och dill
Sashimi salmon with herb cream, white-topped radish, fried rye bread, salmon roe and dill
Rabl Langenlois - Reisling - Österrike 135:-

RÖDBETA OCH MANDEL (N) 149:-

Saltrostad rödbeta, friterad kapris, färskostcrème med rostad marconamandel samt ljummet brynt smör med äppelvinäger
Salt-roasted beetroot, fried capers, cream cheese with roasted Marcona almonds and lukewarm browned butter with apple cider vinegar
Sabatè i Coca - Corpinnat - Spanien 155:- / La croix St-Laurent Sancerre Sauvignon Blanc, Frankrike 140:-

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE (GL) 225:-

Högrevsburgare med potatisbrioche, rökt pepparmajonäs, bourbon whiskey BBQ, egen smältost med torkad jalapeno, rostad rödlök, krispsallad och knaperstekt bacon
Chuck steak burger with potatis brioche, smoked pepper mayo, bourbon whiskey BBQ, dried jalapeno melted cheese, roasted red onion, crisp salad and bacon
Famiglia Losi - Chianti Classico - Italien 135:-

NÄÄS "SNART ATT BLI KLASSISKA" RÄKLANGOS (GL) 219:-

Langosbröd med handskalade räkor, ägg, örtcrème, kvarg, senapskrasse, dill och finskuren rödlök
Langos with hand-peeled shrimps, eggs, herb cream, quark, mustard cress, dill and finely chopped red onion
Piqpoul de pinet - Piqpoul - Frankrike 135:-

MENY MENU

SERVERAS 17.00–22.00 SERVING HOURS 5 PM–10 PM

OXFILÉ OCH HÖSTSVAMP (G) 350:-
Oxfile med Karl-Johansvamp och misosmör, vinägersky, potatis och lök kaka, brynt höstsvamp, friterad palsternacka och dragoncrème
Fillet of Beef with Karl-Johan mushroom and miso butter, vinegar sauce, potato and onion cake, browned autumn mushrooms, fried parsnip and tarragon cream
Starmont - Cabernet Sauvignon - USA 155:-

KUMMEL OCH VERMOUTH 299:-
Kummelrygg med vermouthsås, ragu på bönor, schalottenlök och pancetta samt fänkål- och potatiskrosett
Hake with vermouth sauce, green oil, beans with shallots and pancetta and fennel and potato croquette
Jean - Marc Brocard - Chablis - Frankrike 155:-

SPETSKÅL OCH HASSELNÖTTER (VG) 195:-
Bakad spetskål med rödbets och hasselnötspesto, sauce verte, stekt höstsvamp och friterade kroetter på mannagryn
Baked point cabbage with beetroot and hazelnut pesto, sauce verte, fried autumn mushrooms and fried croquettes on semolina
Corte Sant'Alda Soave - Garganega - Italien 135:-

DESSERTER

PÄRON OCH PECAN (GLN) 130:-
Kardemummaglass med inlagda päron, honungskaka med syrad grädde och pecan caramel
Cardamom ice cream with pickled pears, honey cake with sour whipped cream and pecan caramel
Huber Eiswein - Riesling - Österrike 95:-

CHOKLAD OCH LÖNNSIRAP (GLN) 130:-
Varm chokladmousse med plommonkaka, vanilj och lagerblads glass, jordnöts crunch och lönnsirap
Hot chocolate mousse with plum cake, vanilla and bay leaf ice cream, peanut crunch and maple syrup
Clos Des Vins d'amour - Grenache - Frankrike 85:-

v=vegan G=gluten L=laktos N=nötter