

MENY MENU

SERVERAS 16.00–20.00 SERVING HOURS 4 PM–8 PM

FÖRRÄTTER

LÖJROM OCH BRIOCHE (GL) 225:-

Kalixlöjrom från Bröderna Persson med vispad smetana, rödlök, gräslök och rostad brioche
Bleak roe from Bröderna Persson with whipped sour cream, red onion, chives and roasted brioche

HÖOST OCH TRYFFEL (GL) 140:-

Saltbakad rostad rotselleri med rostad jordärtskockscrème, tryffel crunch, picklad lök, riven dansk höost och gräslök
Salt-baked roasted celeriac with roasted artichoke cream, truffle crunch, pickled onions, danish hay cheese and chives

CHARKSLÖJD (GL) 179:-

3x lokalproducerad chark tillsammans med lagrad ost och friterat tunnbröd
3x locally produced charcuterie together with aged cheese and fried flatbread

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE (GL) 225:-

Högrevsburgare med potatisbrioche, rökt pepparmajonäs, bourbon whiskey BBQ, egen smältost med torkad jalapeño, rostad rödlök, krispsallad och knaperstekt bacon
Chuck steak burger with potato brioche, smoked pepper mayo, bourbon whiskey BBQ, dried jalapeño with melted cheese, roasted red onion, crisp salad and bacon

NÄÄS "SNART ATT BLI KLASSISKA" RÅKLANGOS (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

TORSK OCH VERMOUTH 275:-

Torskrygg med vermouthsås, ragu på bönor, schalottenlök och pancetta samt fänkål och potatiskrokett
Cod loin with vermouth sauce, bean stew, shallots, pancetta, fennel and potato croquette

FLANKSTEK OCH HÖSTSVAMP 275:-

Flankstek med Karl-Johansvamp och misosmör, vinägersky, potatis- och lökkaka, brynt höstsvamp och dragoncrème
Flank steak with Karl-Johan mushrooms and miso butter, vinegar sauce, potato and onion cake, browned autumn mushrooms and tarragon crème

v=vegan G=gluten L=laktos N=nötter

MENY MENU

SERVERAS 16.00–20.00 SERVING HOURS 4 PM–8 PM

SPETSKÅL OCH HASSELNÖTTER (VG)

195:-

Bakad spetskål med rödbets och hasselnötspesto, sauce verte, stekt Karl-Johansvamp och friterade kroketter på mannagryn

Baked point cabbage with beetroot and hazelnut pesto, sauce verte, fried autumn mushrooms and fried croquettes on semolina

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

ÄPPLE OCH CALVADOS (G)

130:-

Gravat äpple med calvadossabayonne, brynt smörglass och friterad gröt

Pickled apple with calvadossabayonne, browned butter ice cream and fried porridge

KONDITIONERS PRALINER

25:-

Lyxiga praliner bakade av vår konditor Disa, vinnare av Årets Konditor 2018

Delicious pralines baked by our own pastry chef Disa, winner of the Swedish Pastry Chef of the Year 2018