

À la Carte Meny

Förrätt/Starter

Löjrom

med klassiska tillbehör

White fish roe & classic accessories

180:-

Sparris

Rostade pumpakärnor, parmesan, brynt smör & Crema de Balsamico

Roasted pumpkin seeds, parmesan, browned butter & Crema de Balsamico

165:-

Stoutmarinerad carpaccio

Sötpotatispuré, parmesan & enbärsvinägrette

Stout marinated carpaccio, sweet potato puré parmesan & juniper vinaigrette

175:-

Fisk/Fish

Moules Frites

Blåmusslor, rökt sidfläsk, pommes frites & majonnäs

Moules Frites of blue mussels, smoked pork belly, French fries & mayonnaise

220:-

Smörstekt gösfilé

sparris, kaprisbär, brynt smör & färskpotatis

Butter fried zander, asparagus, caper berry, browned butter & newpotato

265:-

Vegetarisk/Vegetarian

Bönbiff med gröna ärtor

Sötpotatispuré, sparris, sommarsallad örtbakad färskpotatis

Bean patty with green peas, sweet potato puré, asparagus, summer lettuce & herb baked newpotato

245:-

Kött/Meat

Lammytterfilé

Salsa verde, ugnsbakad tomat, rosmarinsky, örtdbakad färskpotatis

Salsa verde oven baked tomato, rosemary gravy & herb baked newpotato

275:-

Anklevermoussefylld vaktel

Sötpotatispuré, sommarsallad, apelsinsås, örtdbakad färskpotatis

Duck liver cooked quail, salsiccia, autumn vegetables, orange sauce & herb baked newpotato

285:-

Fråga gärna personalen om allergener - Eftersom vi tillagar à la minute ber vi om Ditt överseende vid eventuella dröjsmål

Please ask the staff for information on food allergens - Since we are cooking à la minute we ask for Your indulgence in case of delay

Ost/Cheese

Dagens ost
med fikonmarmelad

Cheese of the day with fig marmalade

60:-

Dessert

Sorbetto

Citronsorbet med Limoncello & mousserande vin

Lemon sorbet with Limoncello & sparkling wine

65:-

Vaniljglass

med jordgubbar & grädde

Vanilla ice cream with straw berries & whipped heavy cream

80:-

Vår egen Chokladtryffel

smaksatt med Cointreau

Our own chocolate truffle flavoured with Cointreau

45:-

Irish coffee

5 cl 149:-

Gruppmeny I

(sällskap över åtta personer)

3 - rätter

Sparris

Rostade pumpakärnor, parmesan, brynt smör & Crema de Balsamico
Roasted pumpkin seeds, parmesan, browned butter & Crema de Balsamico

Lammytterfilé

Salsa verde, ugnsbakad tomat, rosmarinsky, örtdbakad färskpotatis
Salsa verde oven baked tomato, rosemary gravy & herb baked newpotato

Sorbetto

Citronsorbet med Limoncello & mousserande vin
Lemon sorbet with Limoncello & sparkling wine

505:-

Gruppmeny II

(sällskap över åtta personer)

3 - rätter

Stoutmarinerad carpaccio

Sötpotatispuré, parmesan & enbärsvinägrette

Stout marinated carpaccio, sweet potato puré, juniper vinaigrette

Smörstekt gösfilé

sparris, kaprisbär, brynt smör & färskpotatis

Butter fried zander, asparagus, caper berry, browned butter & newpotato

Vaniljglass

med jordgubbar & grädde

Vanilla ice cream with straw berries & whipped heavy cream

520:-

Gruppmeny III

(sällskap över åtta personer)

4 - rätter

Löjrom

med klassiska tillbehör

White fish roe & classic accessories

Anklevermoussefylld vaktel

Sötpotatispuré, sommarsallad, apelsinsås, örtbakad färskpotatis

Duck liver cooked quail, salsiccia, autumn vegetables, orange sauce & herb baked newpotato

Dagens ost

med fikonmarmelad

Cheese of the day with fig marmalade

Vår egen Chokladtryffel

smaksatt med Cointreau

Our own chocolate truffle flavoured with Cointreau

570:-