


Middags MENY

FÖRRÄTTER

STARTERTS

LÄTTRÖKT ANKBRÖST MED LIME & ENBÄR 180 KR


krutong på confiterat anklår, gulbetor, curry, smörsås smaksatt med espelettepeppar & honung

 *Smoked duck breast with lime and juniper berry, beets, curry and beurre blanc with espelette pepper and honey*

Ballard Lane, Pinot Noir, Central Coast, USA - 165/719kr

ELDAD KAMMUSSLA MED FRITERAD JORDÄRTSKOCKA 195 KR


inlagd jordärtskocka, fryst smör med citronmeliss, grädde på jordärtskocka & svart vitlök

 *Seared Scallop with deep fried and pickled Jerusalem artichoke and cream flavored with black garlic*

Chablis Sainte Claire, Chardonnay, Chablis, Frankrike - 165/719kr

TARTELETT FYLLD MED RÖDBETA 160 KR

grillad rödbeta, rödbetskräm, maltpicklad smälök, kålbuljong, ponzu, svart tryffel

 *Tartlet with beetroot, pickled onion, cabbage bouillon, ponzu and black truffle*


Ballard Lane, Pinot Noir, Central Coast, USA - 165/719kr

VARMRÄTTER

MAIN COURSE

UGNSBAKAD TORSKRYGG MED GRAVAD ÄGGULA 380 KR


bakad äggkräm, snackgurka, purjolök, kallrökt forellrom, vit misosmörssås

 *Cod with cured egg yolk, baked egg, cucumber, leek, cold smoked trout roe and miso beurre blanc*

Hahn Chardonnay, Chardonnay, Kalifornien, USA - 158/645kr

GRILLAD KALVFILE MED KRISPIG MAJS 390 KR


bakade champinjoner, röd endive, persiljemajonnäs och vintertryffel

 *Grilled fillet of Veal with crispy corn, mushrooms, endive salad, parsley mayonnaise and truffle bouillon*

Mas De Libian Khayyâm, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Frankrike - 139/599kr

SVARVAD POTATIS MED GRILLAT SMÖR 290 KR


kräm på Cocoböner, krispig potatis, bakad purjolök, dragonmajonnäs, röd endive

 *Crispy potato with grilled butter, Coco de Paimpol, baked leek, tarragon mayonnaise and endive salad*

Hahn Chardonnay, Chardonnay, Kalifornien, USA - 158/645kr

KÖTTBULLAR MED GRÄDDSA 225 KR

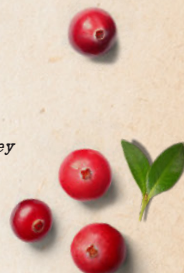
potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

 *Meatballs with cream sauce, lingonberries, pickled cucumber and potato purée*

Mas De Libian Khayyâm, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Frankrike - 139/599kr

ALLERGIER?

Tala gärna om
för personalen om
ni har allergier i
sällskapet!




EFTERRÄTTER

D E S S E R T S

FÄRSKOSTBAVAROISE MED VIT SESAMGLASS 160 KR


sojakaramelliserat äpple, sojamaräng, äpplegelé

 *Cream cheese bavarois with white sesame ice crème, apples caramelised with soy sauce and apple jelly*

Carnes Muscat De Rivesaltes, Languedoc-Rousillon, Frankrike - 129 kr/5cl

NOUGAT CRÈME BRÛLÈ MED BRYNT SMÖRGLASS 160 KR


hasselnötskrokant, saltkola, grillad citronmaräng

 *Creme brulee with nougat and brown butter ice cream, hazelnuts salty fudge and grilled lemon meringue*

Château Tirecul Les Pins, Semillon, Muscadelle, Frankrike - 129 kr/5cl

HANDJORD TRYFFEL 55 KR

Fråga personalen om dagens smak

 *Homemade chocolate truffle - flavour of the day. And your waiter!*

Vallado 10 Yo Tawny Port, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Douro, Portugal - 129 kr/5cl




BARNMENY

C H I L D R E N


KÖTTBULLAR MED GRÄDSSÅS 115 KR

potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

 *Meatballs with cream sauce, lingonberries, pickled cucumber and potato puré*

PANNKAKOR 90 KR

sylt & grädde

 *Pancakes with jam and whipped cream*

Vi önskar er en smaklig måltid!

