

Trerätters middag

Förrätt

Rimmad regnbåge med inkokt vit sparris, sparrisemulsion, picklad gurka, rättika & sagogryn

Varmrätt

Variation på svenskt lamm med ramslöksemulsion, semitorkad tomat, schalottenlök, lammsky och pommes Anna

Dessert

Rabarbertosca med färskost, rabarbersorbet och inkokt rabarber

Måndag-torsdag **545kr**

Fredag-lördag **645kr**

Ord pris 705 kr

Vinpaket 3 glas **475kr**

Huvudrätter

Ångad rödtungafilé 395 kr
med puré på gröna ärtor, vit sparris, hummersmörsås och potatispuré

Poached sole with green pea purée, white asparagus, lobster butter sauce and potatoe purée

2023 Chardonnay, Long Barn Winery, Kalifornien, USA
165 kr/glas 660 kr/flaska

Grillad svensk secreto 245 kr
med salsa romesco, padrons och pommes frites

Grilled Swedish secreto with romesco sauce, padrón peppers and French fries

2022 Malbec, Catalpa, Bodega Atamisque, Mendoza, Argentina
175 kr/glas 675 kr/flaska

Klassiska svenska köttbullar 185 kr/
245 kr
med potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka

Swedish meatballs, cream sauce, potatoe purée, lingon berries and pickled cucumber

NV Tempranillo/Cabernet Sauvignon, Arva Naturalis, La Mancha, Spanien
130 kr/glas 510 kr/flaska

Variation på svenskt lamm 395 kr
med ramslöksemulsion, semitorkad tomat, schalottenlök, lammsky och pommes Anna

Variation of Swedish lamb with wild garlic emulsion, semidried tomato, shallots, lamb jus and Pommes Anna

2024 Spätburgunder, Martin Wassmer, Baden, Tyskland
175 kr/glas 695 kr/flaska

Gnocchi 275 kr
med vit sparris, ostronskivling, salvia och riven havgus

Gnocchi with white asparagus, shiitake mushroom, sage and grated Havgus cheese

2023 Kumeu Village, Kumeu River Winery, Auckland, Nya Zeeland
165 kr/glas 660 kr/flaska

Dessert

Rabarbertosca 150 kr
med färskost, rabarbersorbet och inkokt rabarber

Rhubarb toska with cream cheese, rhubarb sorbet and poached rhubarb

2023 Moscato d' Asti DOCGG, Fabio Perrone, Piemonte, Italien
140 kr/6 cl

Blåbärssorbet 155 kr
med vit chokladcreme, italiensk maräng och mandelsmulor

Blueberry sorbet with white chocolate cream, Italian meringue and almond crumble

2024 Moscato d' Asti DOCGG, Fabio Perrone, Piemonte, Italien
140 kr/6 cl

Rostat kryddbrod 145 kr
med pistage och aprikos, blå Kornblomst och fikonmarmelad

Toasted spiced bread with pistachio and apricot, Blå Kornblomst cheese and fig jam

NV Madeira, Vintrys, Porto, Portugal
140 kr/6 cl

Förrätter

Carpaccio på svensk ox 170 kr
med sotad vårlöksemulsion, rädisor, pistagenötter, gröna blad och västerbottenost

Carpaccio with charred spring onion emulsion, horse radish, mixed greens and Västerbotten cheese

2023 Sancerre, Sauvignon Blanc, Domaine La Croix, St-Laurent, Frankrike
175 kr/glas 660 kr/flaska

Rimmad regnbåge 160 kr

med inkokt vit sparris, sparrisemulsion, picklad gurka, rättika och sagogryn

Cured trout with poached white asparagus, asparagus emulsion, pickled cucumber, radish and tapioka

2023 Petit Chablis, Domaine Louis Moreau, Bourgogne, Frankrike
160 kr/glas 640 kr/flaska

Hummus 135 kr

med tomat, riven fetaost, ramslök och pangratatto

Hummus with tomatoes, feta cheese, wild garlic and pangratatto

2024 Sauvignon Blanc, Cederberg Cellars, Cape winelands, Sydafrika
165 kr/glas 660 kr/flaska

Klassisk Toast Skagen 225 kr

med handskalade räkor, majonnäs, pepparrot, citron och finhackad röd lök

Toast Skagen, shrimps in dill mayonnaise, horse radish, lemon and red onion

2024 Riesling Kalkstein, Gustavshof, Tyskland
160 kr/glas 640 kr/flaska