

COCKTAILS 5 CL 175:-

SESAME GIMLET

Gin / Roasted Sesame / Lime / Chili

EMELIE'S CHOICE

Havanna Club / Falernum / Apricot Sugar / Lime / New World Bitter

POMPEII

St Germain (Elderflower) / Martini Rosso / Smoky Ardbeg Whisky / Lemon juice / Syrup / Bitters

EBBASILICUM

Gin Mare / Elderflower Liqueur / Basilica Syrup / Lemon juice / Bitters

PCT

Pisco / Green Chartreuse / Peychaud's bitter / Tonic / Lemon

KENTUCKY FOREST

Bourbon / Pino Mugo Liqueur / Lemon / Honey

GOLD FASHIONED

Bourbon / Rose / Caramelized sugar / Cocoa bitter

ALKOHOLFRIA / NON-ALCOHOLIC 85:-

VIRGIN

Lemon juice / Syrup / Passion fruit puree / Passion fruit juice

PINEAPPLE

Pineapple puree / Lemon / Soda Water

ADVENTURE THYME

Cranberry juice / Thyme / Lemon juice / Sugar

TILLTUGG / NIBBLES

CHARKUTERIER	149-
PARMESAN	69:-
OLIVER / OLIVES marinerade i örter och vitlök marinated in garlic and herbs	55-

FÖRRÄTTER / STARTERS

OSTRON FINE DE CLAIRE / OYSTERS FINE DE CLAIRE

Schalottenvinägrett och citron / Shallot vinaigrette and lemon 1st 45:- 3 st 120:-
ponzu, chili and koriander / ponzu, chili and corriander 55:- each, 3 oysters 150:-

ELDAD PILGRIMSMUSSLA / FIRED SCALLOP 235:-

Blomkål, lardo och kycklingsky
Cauliflower, lardo and chicken jus

LÖJROM FRÅN VÄRNEN 30G / BLEAK ROE FROM VÄRNEN 30G 365:-

Löjrom från Värnen med smörstekt toast, creme fraiche, rödlök och gräslök
Bleak roe from Värnen with butter fired toast, creme fraiche, red onion and chives

JORDÄRTSKOCKA / ARTICHOKE 235:-

Äpple, valencia mandel, tryffel och bryntsmörskum
Apple, valencia almond, truffle and browned butter foam

FRITERAD KALVBRÄSS / DEEP-FRIED SWEETBREAD 225:-

Currypicklad lök, hummerkräm och makesallad
Curry pickled onions, lobster cream and mache salad

RÅBIFF / BEEF TARTAR 225:-

Dragonmajonnäs, krispig & inlagd lök, cidervinägersenap och körvel
Terragon mayonnaise, crispy & pickled onion, cider-vinegar mustard and chervil

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

SVENSK OXFILÉ / SWEDISH BEEF TENDERLOIN 495:-

Kantareller, potatiskaka, bakad lök, oxsvanssky
Chanterelles, pomme anna, baked onions, oxtail jus

HJORT / DEER 360:-

Jordärtskocka, grillad lök, vinägerpulver, kalvfond med enbär och citron
Artichoke, grilled onion, vinegar powder, veal stock flavoured with juniper and lemon

HELSTEKT BERGTUNGA / WHOLE ROASTED SOLE 375:-

Smörbakad potatis, barigoule kronärtskocka, mangold samt bryntsmör
Potatoes confit, barigoule artichoke, Swiss chard and brown butter

BAKAD TORSKRYGG / BAKED COD 365:-

Broccoli, äpple, sandfjordsås och forellrom
Broccoli, apple, sandfjord sauce and trout roe

RAVIOLO / RAVIOLO 325:-

Raviolo fylld med bondböna och rökt svamp, svartkål, kantareller, karljohansås samt almnästegel
Raviolo filled with broad beans and smoked mushrooms, black cabbage, chanterelles, Karljohanssauce and almnestegel

DESSERTER / DESSERTS

BLÅBÄR / BLUEBERRY 155:-

Vanilj & brynt smörglass, blåbärskräms och rostad vitchoklad
Vanilla & browned butter ice cream, blueberry cream and roasted white chocolate

HJORTRON / CLODBERRY 155:-

Bakad vaniljkräm, havre och yoghurtglass
Baked vanilla cream, yogurt ice cream and oats

VALROHNA CHOKLAD / VALROHNA CHOCOLATE 165:-

Bavaroise, brownie, hallon och gräddfil
Bavaroise, brownie, raspberry och sour cream

2 ST CHOKLADPRALINER / 2ST CHOCOLATE PRALINES 85:-

2 stycken chokladpraliner
2 chocolate pralines