

Börj/Snacks

MARCONAMANDLAR 49:-

OLIVER 59:-

EDAMAME 59:-

SOLANO-ARRIOLA 89:-

sardeller • grillat bröd från
Stenugnsbageriet Olof • citron

GILLARDEAU OSTRON 49:-/ST

serveras med klassiska tillbehör

GILLARDEAU OSTRON 129:-

störkaviar • rökt märg • pepparrot
dill • jalapeñoskosho

IBERICO 139:-

• röka marconamandlar •
picklade vindruvor • ingefära • chili
• variationer på schalottenlök •

KALIX LÖJROM 149:-

jordärtskockschips • smetana • lök



Andra/Förrätt

HJORTTARTAR &

KALIX LÖJROM 229:-

sotat hjortinnanlår • kalix löjrom
krispig äggula • rökt jordärtskocka
grillad lök- och äppelkräm • betor
• pepparrotsdressing •

HAMACHI 189:-

picklad forellrom • rosmarin
shiso • wasabi • bonito
krispiga grönsaker • lime- och
jalapeñoskosho •



Del På

Veckans styckdetalj och sharing för två!
Styckdetalj byts ut regelbundet för att
säkerställa säsongens högsta kvalitet och
kan variera mellan hav och land.

Tillagningstid ca. 45 minuter
Vid beställning av vår sharingrätt
ingår passande tilltugg som
serveras innan.

Fråga personalen vad vi
serverar ikväll.

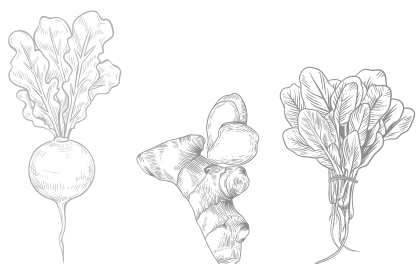
Mella/Mellanrätt

HJORTENTRECÔTE 279:-

grillad hjortentrecôte • rödbeta
rökt älghjärta • jordärtskockspuré
kantareller • äppelrökt purjolök
majrova • sås på vilda bär

VÄNERN GÖS 289:-

grillad gösfilé • musselragu • mynta
havskorall • krasseemulsion • spenat
picklad majrova • ingefära • savoykål
• musselsås •



Sötsak

VISPAD YUZUCHEESECAKE 119:-

serveras med en äppel- och
hjortronkompott • nashipäron •
kaksmul

SALTKOLA TRYFFEL 39:-

För vegetariska alternativ eller eventuella
kostavvikelser vänligen fråga personal.