

MENY

APERITIF

GRANDPA’S POCKET FLASK 175:-

*Don Julio Tequila, Mezcal, Amaro
Montenegro, Apple/ Cinamon Syrup,
Lime juice, Philadelphia Cheese (Clarified)*

GARDEN SPRITZ 175kr

*Chandon brut blend with liquor of spices and
orange peels*

BONFIRE BLISS 185kr

*Maker´s Mark, Roasted Chestnut syrup,
Angostura bitters, truffle oil*

SEA OF BUCKTHORN 195:-

*Sorbet Made Of Amaretto, Sea Buckthorn
and lime, Topped with Champagne*

VEUVE CLICQUOT, BRUT 195kr

Champagne, France

NON-ALCOHOLIC

OOGA BOOGA 95:-

Kivi & Lemongrass Syrup, Lime, Soda

SWEET DREAM 95:-

*Strawberry, Vanilla, Lemon, Raspberry
Sparkling Soda*

FÖRRÄTTER

BURRATA 190KR

Med zucchini carpaccio, semitorkade tomater,
pinjenötter och basilikaolja
*With carpaccio of zucchini, semidried tomatoes,
pine nuts and basil oil*

RÅDJURSTARTAR 275KR

Med krämig äggula, senap, persiljemajonnäs och
rotfruktschips
*Roe deer tartare with creamy egg yolk, mustard, parsley mayonnaise
and root vegetable chips*

FRANSK LÖKSOPPA 185KR

Med Gruyèretoast
French Onion Soup with Gruyère toast

CEVICHE 215KR

På skreitorsk med chili, vitlök, och citrus
Ceviche if cod with chili, garlic and citrus

HUMMER BISQUE 195KR

toppad med räkor och krutong
Lobster bisque topped with shrimp and crouton

VANNAMEI RÄKOR 169KR

vitlök och chilli frästa vannameiräkor
med citron och grillat levainbröd
*Garlic and chilli sauteed vannamei prawns
with lemon and grilled levain bread*

VARMRÄTTER

KYCKLING PAILLARD 259KR

Knäreds kyckling med citron, rosmarin och salviasås
samt örtglaserade morötter
*Chicken Paillard from ”Knäred” with lemon, rosemary, and sage
sauce. Served with herb-glazed carrots*

HJORTFILÉ 399KR

Med portvinssky, rostad jordärtskockspuré,
och bakad tomat
*Venison filet with port Wine sauce,
roasted Jerusalem artichoke purée*

SKREITORSK 365KR

Med vitvinsås, stekt spenat, schalottenlök och
gräslöksslungad potatis
*Skrei Cod served with white wine sauce, sautéed spinach,
shallots and chive tossed potatoes*

PAPPARDELLE 296KR

Färsk pappardelle i smörsås serveras med
ankconfit och persilja
*Fresh pappardelle in butter sauce served with
confit of duck and parsley*

STEAK AU POIVRE 395KR

Ryggbiff med pepparsås, tomatsallad och handskurna
pommes frites
*New York strip steak with, tomato salad, hand cut fries and pepper
sauce*

RISOTTO 299KR

Tryffelrisotto toppad med lagrad parmesan, rå-hyvlade
skogschampinjoner och färsk tryffel
*Truffle risotto topped with aged parmesan, raw mushrooms and fresh
truffle*

SIDES

Örtglaserade morötter 69KR

Herb-Glazed Carrots

Skogschampinjoner

med vitlök 79KR
Mushroom sauteed with garlic

Rostad jordärtskockspuré 89KR

Roasted Jerusalem artichoke purée

Tomatsallad 65KR

Tomato Salad

Handskurna Pommes 85KR

med tryffelmajonäs
Hand cut fries with truffle mayonnaise

DESSERTER

Äpple och mandelkaka 156KR

med vaniljglass
Apple and almond cake with vanilla ice cream

Chokladfondant 149KR

med vaniljglass
Chocolate fondant with vanilla ice cream

Tryffel 59KR

Chokladtryffel med päroncognac
Chocolate truffles with pear cognac

Affogato 95KR

Vaniljglass med espresso
Affogato vanilla ice cream with espresso