

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

WAGYU CARPACCIO 275KR

Med lagrad parmesan, rostade valnötter, kapris och olivolja
Wagyu Carpaccio with aged parmesan, toasted walnuts, capers and olive oil

CREME NINON 175KR

Toppad med champagne och crème fraiche
Crème ninon topped with champagne and crème fraiche

TARTAR PÅ SKREITORSK 225KR

Med dill, glasgurka, gräslöks majonnäs, citrus, chili och kavringschips
Tartar of skrei cod with dill, pickles, chive mayonnaise, citrus, chili and rye bread chips

SPREADS 139KR

Med grillat levainbröd, fänkåls crème, tomat och fetaost crème, olivolja och semitorkad tomat
Spreads with grilled levain bread, fennel crème, tomato and feta cheese crème, olive oil and semi-dried tomato

PILGRIMSMUSSLOR 179KR

Vitlök, chili och smör frästa pilgrimsmusslor med fänkåls crème
Scallops sautéed in butter, garlic and chili with fennel crème

Allergisk? Prata med serveringspersonalen

Any allergies? Speak with your waiter

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

SALTIMBOCCA 349KR

på kalvytterfilé, parmaskinka, salvia, pommes carree och skysås
Saltimbocca of veal, Parma ham, sage, pommes carree and gravy

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

SECRETO IBERICO BELLOTA 395KR

med rödvinsås, tryffelpotatispuré och smörfrästa skogschampinjoner
Secreto Iberico Bellota with red wine sauce, truffle potato puree and butter-fried mushrooms

RISOTTO 299KR

med lagrad parmesan, rå-hyvlade skogschampinjoner och valnötter
Risotto topped with aged parmesan, raw mushrooms and walnuts

SKREITORSK 365KR

Med citron velouté, schalottenlök, smörslungade haricots verts och morotspuré
Skrei cod with lemon velouté, shallots, buttered green beans and carrot purée

SIDES

Örtglaserade morötter 69KR

Herb-Glazed Carrots

Skogschampinjoner 79KR

Frästa i smör och vitlök
Mushrooms sautéed in butter and garlic

Tryffelpotatispuré 89KR

Potatopurée with truffle

Morotspuré 79KR

Carrot purée

Fransk tomatsallad 65KR

Tomato Salad

Handskurna Pommes 85KR

med tryffelmajonäs
Hand cut fries with truffle mayonnaise

DESSERTER

Creme brulee 139KR

Creme brulee

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

Sorbet 79KR

Amaretto och apelsinsorbet
Amaretto and orange sorbet