

SET MENY

FÖRRÄTTER

Biff tartar 195

Ramslök - tryffel - mandelpotatis

Inlagd makrill 175

Ajo blanco - aubergine - ramslök

Variation på svenska rödbetor 175

Hogelundgård 12 skum - svarta vinbär - hasselnötter

VARMRÄTTER

Lammfilé 325

Majs - lammsås - persilja

Stekt hälleflundra 345

Forellrom - rapsskott - kyckling velouté

Variation på morötter 275

Mangold - radicchio - morotsjuice

DESSERTER

Passion fruit arancino 145

Earl grey - mango - hasselnötter

Jordgubb & yoghurt 125

Lime - mascarpone - vitchoklad

*Vår personal svarar gärna på eventuella frågor
kring allergier och ingredienser.*



DRYCK

FATÖL

Carlsberg Export	78
Brooklyn East IPA	89
NCB Kellerbier	92
Kronenbourg Blanc	82

CHAMPAGNE

GL / FL

S.A. Charles Heidsieck Brut Réserve <i>Champagne, Frankrike</i>	165 / 920
2008 Bouché Millésime <i>Champagne, Frankrike</i>	195 / 1150
S.A. Billecart-Salmon Rosé Brut <i>Champagne, Frankrike</i>	225 / 1325
S.A. Maset Cava Tradition <i>Penedès, Spanien</i>	130 / 610

VITA VINER

GL / FL

2020 Soave Classico Organic, Pieropan <i>Veneto, Italien</i>	125 / 580
2020 Chablis, William Fèvre <i>Bourgogne, Frankrike</i>	165 / 810
2019 Chenin Blanc, Raats Family Wines <i>Stellenbosch, Sydafrika</i>	155 / 750
2018 Riesling “M”, Kloster Eberbach <i>Rheingau, Tyskland</i>	165 / 810
2018 Chardonnay, Frog’s Leap <i>Napa Valley, USA</i>	195 / 950

ROSÉVIN

GL / FL

2020 Du Kif, Ultimate Provence <i>IGP Méditerranée, Frankrike</i>	125 / 580
--	-----------

RÖDA VINER

GL / FL

2019 Lohas Tinto, Lohas Viñedos <i>Valencia, Spanien</i>	125 / 580
2019 Pinot Noir, Philipp Kuhn <i>Pfalz, Tyskland</i>	165 / 810
2012 Ch. d’Escurac Haut-Médoc, Ch. d’Escurac <i>Burgundy, Frankrike</i>	185 / 895
2019 Trifolé Dolcetto d’Alba, Bruno Rocca <i>Piemonte, Italien</i>	155 / 750
2016 La Rosine Syrah, Stephane Ogier <i>Rhône, Frankrike</i>	195 / 950