

## HORS D'OEUVRES

<b>Champagne &amp; Kaviar</b>	<b>510</b>
<i>Bara Kaviar</i>	365/10gr
<b>Cava &amp; Magellan Ostron</b>	<b>195</b>
<i>Endast Ostron</i>	65/st

## SNACKS

<b>Från Bagariet</b>	<b>85</b>
<i>Bröd - örtsmör</i>	
<b>Tryffeltoast</b>	<b>120</b>
<i>Parmesan &amp; polentakräm - tryffel - kårabi</i>	
<b>Stekt Kalvbräss</b>	<b>115</b>
<i>Kalv bräskörtel - kapris - surkål - senap &amp; beurre blanc sås</i>	
<b>Svampkrokett</b>	<b>115</b>
<i>Vitlöksbechamel - inlagd enoki</i>	

## FÖRRÄTTER

<b>Pumpa Cappuccino</b>	<b>175</b>
<i>Parmesanskum - 64° ägg - tryffel - gougère</i>	
<b>Svampparfait</b>	<b>225</b>
<i>Stekt svamp -inlagd svamp - rågröd tulle</i>	
<b>Tonfisk Carpaccio</b>	<b>225</b>
<i>Apelsindressing - vispad burrata - gurkskum</i>	
<b>Panstek Svartrot &amp; Musslor</b>	<b>215</b>
<i>Blåmusslor - vongole - libbsticka - mussel emulsion</i>	
<b>Biffartar</b>	<b>225</b>
<i>Gribichesås - ansjovispasta - äggula sylt - pepparrot</i>	

## TILLBEHÖR

<b>Pommes frites</b>	<b>85</b>
<i>Serveras med aioli</i>	
<b>Rostad broccoli</b>	<b>85</b>
<i>Confiterad vitlökspuré - guanciale Toscano - stekt vitlök</i>	
<b>Potatispave</b>	<b>85</b>
<i>Tryffelmajonnäs - parmesan</i>	
<b>Bränd Roscoff Lök</b>	<b>85</b>
<i>Lakritskärnmjolk - friterad salvia</i>	

## HUVUDRÄTTER

<b>Confiterad Kålrot</b>	<b>315</b>
<i>Karamelliserad jästsås - hasselnötter - fermenterad kårabi</i>	
<b>Skrei Torskfilé</b>	<b>395</b>
<i>Saffransconfiterad fänkål - pernod velouté - fänkålspollenkräm</i>	
<b>Grillad Hummersvans</b>	<b>495</b>
<i>Majs puré - havtorn - morötter crudite</i>	
<b>Ank Ravioli</b>	<b>345</b>
<i>Svensk pecorino - tryffel - fermenterad svampsås</i>	
<b>Risotto Alla Veneta</b>	<b>285</b>
<i>Hemlagad korv - kycklingfond - svart vitlök - konserverad citron</i>	
<b>Svensk Hängmörad Entrecôte</b>	<b>495</b>
<i>Rödvinssås - bräserad lök - säsongsbetonade pannstekta grönsaker</i>	
<b>Sous Vide Hjortfilé</b>	<b>425</b>
<i>Palsternackapuré - bräserad lök - cime di rapa - bordelaisésås</i>	
<b>Bräserad Oxkind</b>	<b>385</b>
<i>Surdegsskum - picklad engelsk senap - rödvinssås</i>	

## AT SIX SELECTION

### TRYFFELTOAST

*Parmesan & polentakräm - Tryffel - Kårabbi*

*S.A. Blanc de Blancs, Henriot*

*Champagne, Frankrike*

### TONFISK CARPACCIO

*Apelsindressing - Vispad Burrata - Gurkskum*

*2022 Riesling Aus Den Lagen, A. Christmann*

*Phalz, Tyskland*

### BRÄSERAD OXKIND

*Surdeg ren - Picklad engelsk senap - Rött vin*

*2022 Langhe Nebbiolo, Burzi*

*Piemonte, Italien*

### BLACK FORREST

*Mörk choklad - Körsbärslikör - Vanilj Chantilly*

*Val av kaffe eller te*

**FYRRÄTTERS MENY 795**  
**VINPAKET 545**



Alla priser är i SEK och inklusive moms.

För matpreferenser och allergier, vänligen kontakta våra personal för ytterligare hjälp.

## CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

<b>S.A. Grande Réserve Brut, Frerejean Frères</b>	<b>195 / 995</b>
<i>Champagne, Frankrike</i>	
<b>2020 Alta Langa Millesimato, Contratto</b>	<b>185 / 895</b>
<i>Piemonte, Italien</i>	
<b>M.V. Cava Brut Tradition, Maset</b>	<b>155 / 750</b>
<i>Penedes, Spanien</i>	

## VITT VIN

<b>2021 Verdicchio Villa Bianchi, Umani Ronchi</b>	<b>150 / 725</b>
<i>Marche, Italien</i>	
<b>2023 Sauvignon Blanc Touraine, Comte Henry</b>	<b>165 / 795</b>
<i>Kampal, Österrike</i>	
<b>2023 L Chablis, Domaine Laroche</b>	<b>195 / 995</b>
<i>Bourgogne, Frankrike</i>	
<b>2022 Riesling Aus Den Lagen, A. Christmann</b>	<b>165 / 795</b>
<i>Phalz, Tyskland</i>	
<b>2020 Chardonnay Henk, Oakridge</b>	<b>205 / 1050</b>
<i>Yarra Valley, Australien</i>	

## RÖTT VIN

<b>2022 Connoisseur Rouge, Domaine de Ménard</b>	<b>150 / 725</b>
<i>Côtes de Gascogne, Frankrike</i>	
<b>2023 Côtes du Rhône Les Albizzias, D. Saint-Etienne</b>	<b>165 / 795</b>
<i>Rhône, Frankrike</i>	
<b>2019 Koonunga Hill Seventy Six, Penfolds</b>	<b>185 / 885</b>
<i>South Australia, Australien</i>	
<b>2021 Pinot Noir Henk, Oakridge</b>	<b>195 / 995</b>
<i>Yarra Valley, Australien</i>	
<b>2022 Langhe Nebbiolo, Burzi</b>	<b>195 / 995</b>
<i>Piemonte, Italien</i>	

## SOMMELIER'S SELECTION

### VITT

<b>2019 Châteauneuf-du-pape Saintes Pierres, E. Guigal</b>	<b>2200</b>
<i>Rhône, Frankrike</i>	
<b>2021 Saint-Aubin 1er Cru En Remilly, D. de Montille</b>	<b>1750</b>
<i>Burgundy, Frankrike</i>	
<b>2022 Gamlitz Sauvignon Blanc, Sattlerhof</b>	<b>1050</b>
<i>Südsteiermark, Österrike</i>	
<b>2022 Schlossberg Riesling, Thörle</b>	<b>1550</b>
<i>Rheinhessen, Tyskland</i>	

### RÖTT

<b>2019 Pinot Noir Mcdougall Vineyard, Kutch Wines</b>	<b>1550</b>
<i>California, USA</i>	
<b>2015 Howell Mountain Cabernet, Dunn Vineyards</b>	<b>4100</b>
<i>Napa Valley, USA</i>	
<b>2020 Le Versant, Loulou Mitjavile</b>	<b>1050</b>
<i>Castillon Côtes de Bordeaux, Frankrike</i>	
<b>2019 Barolo Cascina Nuova, Elvio Cogno</b>	<b>1450</b>
<i>Piemonte, Italien</i>	

## FATÖL

<b>Brooklyn Stonewall IPA</b>	<b>94</b>	<b>Carlsberg Export</b>	<b>89</b>
<b>Kronenbourg Blanc</b>	<b>89</b>	<b>NCB Kellerbier</b>	<b>97</b>

## FLASKÖL CIDER

<b>Carlsberg Hof Organic</b>	<b>82</b>	<b>Snubbejuice Session IPA</b>	<b>92</b>
<b>San Miguel</b>	<b>85</b>	<b>Galipette Cidre</b>	<b>89</b>