

HORS D'OEUVRES	
Magellan Gigas Ostron <i>Citron - Tabasco - Lökvinägrett</i>	65/st
Grillade Ostron <i>Grillad ostronkräm - Kaviar</i>	165/st

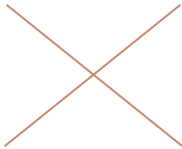
SNACKS	
At Six Bröd <i>Brioche feuilletée - Mjölkröd - Surdegbröd - Hemgjort smör</i>	125
Tryffeltoast <i>Parmesan - Polenta - Tryffel - Picklad rotselleri</i>	125
Löjromstost <i>Löjrom - Västerbottensostkräm - Picklad schalottenlök</i>	125
Svampbeignets <i>Äggula - Parmesan - Svart tryffel</i>	125

FÖRRÄTTER	
Bakad Selleri <i>Crème cru - Rostade hasselnötter - Wrångebäcksost - Kalamansi</i>	220
Pesce Crudo <i>Ajo blanco - Thaibasilika - Mandlar - Citrus</i>	235
Kalvcarpaccio <i>Kronärtskockspuré - Benmärg - Krispigt kycklingskinn</i>	235
Stekt Pilgrims mussla <i>Nduja vinägrett - Saffran beurre blanc - Fänkål - Fläskpancetta</i>	295

HUVUDRÄTTER	
Libbstickrisotto <i>Havspersilja - Fermenterad citron - Pecorino</i>	355
Krabb-Agnolotti <i>Bisquesås - Ricotta - Glaskrabba</i>	395
Stekt Marulk <i>Blodapelsin - Vitvinsskum - Kål - Confiterad potatis</i>	425
Fläskkotlett <i>Romescosås - Kimchi - Salladslök</i>	395
Anka Pithivier <i>Ankbröst - Anksås - Plommon</i>	425
Svensk Hängmörad Entrecôte <i>Chimichurri - Parmesanpotatis - Grillad paprika - Grönsallad</i>	625

TILLBEHÖR	
Pommes Frites <i>Aioli - Paprikasalt</i>	95
Rostade Potatis <i>Parmesan</i>	95
Grönbladssallad <i>Dijonsenapsdressing</i>	95
Grillade Grönsaker	95

CHEF'S CHOICE	
SVAMPBEIGNETS <i>Äggula - Parmesan - Svart tryffel</i> <i>S.A. Brut Souvrain, Henriot</i> <i>Champagne, Frankrike</i>	
STEKT PILGRIMSMUSSLA <i>Nduja - Saffran beurre blanc - Fänkålsbarigoule - Fläskpancetta</i> <i>2023 Riesling Sauvage, Georg Breuer Rheingau</i> <i>Germany</i>	
ANKA PITHIVIER <i>Ankbröst - Potatisterrin - Anksås - Plommon</i> <i>2023 Côte Chalonnaise Pinot Noir, Buissonnier</i> <i>Bourgogne, Frankrike</i>	
CREPE ZUCCETE <i>Vaniljglass - Grand Marnier - Apelsin</i> <i>Val av kaffe eller te</i>	
FYRRÄTTERS MENY 945 VINPAKET 565	



Alla priser är i SEK och inkluderar moms.
Vänligen informera vårt team om eventuella kostbehov eller allergier så att vi kan betjäna dig på bästa sätt.

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE	
S.A. Brut Souvrain, Henriot <i>Champagne, Frankrike</i>	210 / 1250
S.A. Brut Natur, Ruida Domo <i>Penedes, Spanien</i>	155 / 750
VITT VIN	
2021 Verdicchio Villa Bianchi, Umani Ronchi <i>Marche, Italien</i>	150 / 725
2022 Sauvignon Blanc, Vasse Felix <i>Margaret River, Australien</i>	165 / 815
2023 L Chablis, Domaine Laroche <i>Bourgogne, Frankrike</i>	195 / 995
2023 Riesling Sauvage, Georg Breuer <i>Rheingau, Tyskland</i>	165 / 815
2023 Chardonnay, Au Bon Climat <i>Kalifornien, USA</i>	210 / 1050

RÖTT VIN	
2022 Connoisseur Rouge, Domaine de Ménard <i>Côtes de Gascogne, Frankrike</i>	150 / 725
2023 Côtes du Rhône Les Albizzias, D. Saint-Etienne <i>Rhône, Frankrike</i>	165 / 815
2023 Le Orme Barbera d'Asti, Michele Chiarlo <i>Piemonte, Italien</i>	195 / 995
2023 Côte Chalonnaise Pinot Noir, Buissonnier <i>Bourgogne, Frankrike</i>	210 / 1050
2017 Rochemorin, Château de Rochemorin <i>Bordeaux, Frankrike</i>	220 / 1095

SOMMELIER SELECTION	
VITT	
2019 Châteauneuf-du-pape Saintes Pierres, E. Guigal <i>Rhône, Frankrike</i>	2200
2022 Gran Clos Blanco, Gran Clos <i>Priorat, Spanien</i>	1200
2024 Sauvignon Blanc Estate, Dog Point <i>Marlborough, Nya Zeeland</i>	1050
2022 Schlossberg Riesling, Thörle <i>Rheinhessen, Tyskland</i>	1550
RÖTT	
2018 Grenache Cellar Reserve, Penfolds <i>Barossa Valley, Australien</i>	1550
2021 Promis, Gaja Ca’Marcanda <i>Toscana, Italien</i>	1350
2024 A Lisa, Bodega Noemia <i>Patagonien, Argentina</i>	1100
2017 Barbaresco Gallina, Ugo Lequio <i>Piemonte, Italien</i>	1300

FATÖL			
Brooklyn Stonewall IPA	94	Carlsberg Export	89
Kronenbourg Blanc	89		
FLASKÖL & CIDER			
Carlsberg Hof Organic	82	Snubblejuice Session IPA	92
Brunkebergstorg Pilsner	85	Somersby Pear Cider	85

ALKOHOLFRITT			
Juice	55	Pepsi, Pepsi Max	55
Ginger Beer	60	Zingo, 7-Up	55
Alkoholfri öl	75	Pink Grapefruit Soda	60