

COCKTAILS

CITRONKOLA

Karamellikör, citronvodka, citron & socker

RABARBARA

rabarber, pisco & tonic

HALLONFRÄSCHÖR

hallon, ljus rom, citron & basilika

INTE DIN VANLIGA COLADA

kokosrom, klarifierad mjölk & ananas

CHERRY FIZZ

disaronno, körsbär, citron & soda

SOLIIG GT

gin, tonic, rosmarin & grape

SMÅTT

Kaviar & Vodka 249

Oliver Nocellara 69

Rökt renhjärta från Idre 89

Kvällens salami 89

En bit ost med tillbehör 95

Valenciamandlar 69

KÖTT PÅ BEN

alltid svenskt
servering för 2

ryggbiff på ben från
vårt mörningsskåp
serveras med pommes frites i
grillat smör,
grillad grön sås, kryddsmör
& sommarsallad

495:-

per person

(extra tillagningstid)

LITET

SOBRASADAKROKETT X 2 I25

honung & manchego

FETAOST I39

söt crispy chili oil & sesamfrö

“TOAST” X 2 I49

getostkräm, pata negra & het honung

POMMES FRITES MED GRILLAT SMÖR I19

parmigiano & gräslök

CHARKBRICKA 249

blandad ost & chark, hemkockt

marmelad, oliver & Husåknäcke

MENY

RÅBIFF på ko 2I5

grillad tomat & paprikamajo, inlagda korianderfrön,
friterad purjo & grillat bröd

CRUDO på gös 2I5

grön jos, gurka, persika, avokado & koriander

HETA MORÖTTER I95

yoghurt, harissamajo, smörat rågsnul & hasselnötter

REN “PORCHETTA” 255

pipian verde, tomatillo, auburgine & tajinmajo

GRILLAD SPETSKÅL I95

karamellsås, frititerat panko, valenciamandel
& ost Gulla

HALSTRAD RÖDING 245

socker saltad gurka, blåmusselvelouté, picklad
rabarber, fänkål & forellrom

DESSERT

FRITERADE MUNKHÅL I45

jordgubbssocker, vaniljkräm,
jordgubbskompott & citronolja

RABARBER I45

inkokt rabarber med kolamousse

CHOKLADKAKA I55

lättvispad grädde & misakola

VIT CHOKLADRYFFEL 40

hallon & citron

BARNMENY

Köttbullar med potatispuré,
gräddsås & lingon

I45

Pasta Bolognese

I35

Fish & Chips med ärter

I45

Vaniljglass med kola-
eller chokladsås

69

lilla
VILD T
DELI & KÖTTBUA

