

COCKTAILS

CITRONKOLA

Karamellikör, citronvodka, citron & socker

RABARBARA

rabarber, pisco & tonic

HALLONFRÄSCHÖR

hallon, ljus rom, citron & basilika

SOMMARNEGRONI

jordgubbsinfuserad campari, gin, röd vermouth

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, hemkokt

marmelad, oliver & hantverksknäcke

MENY

RÅBIFF på ko 2I5

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

CRUDO på gös 2I5

grön jos, gurka, persika, avokado & koriander

HETA MORÖTTER I95

yoghurt, harissamajo, smörat rågsnul & hasselnötter

KVÄLLENS DETALJ AV REN 255

variation på rotselleri, kycklingvelouté & krusbär

GRILLAD SPETSKÅL 205

karamellsås, frtiterat pankot, valenciamandel
& ost Gulla

HALSTRAD RÖDING 245

kantarell, kräftsås, potatis & krondill

DESSERT

FRITERADE MUNKHÅL I55

jordgubbssocker, vaniljkräm,
jordgubbskompott & citronolja

RABARBERPAVLOVA I45

rabarber, grädde & maräng

CHOKLADBRÛLÉEKAKA I55

lättnispad grädde & älgörts-kola

VIT CHOKLADRYFFEL 40

hallon & citron

BARNMENY

Köttbullar med potatispuré,
gräddsås & lingon

I45

Pasta Bolognese

I45

Fish & Chips med ärter

I45

Vaniljglass med kola-
eller chokladsås

69

