

SNACKS

Mandlar	65-
Marinerade oliver	75-
Panisse med harissa och örtcreme	95-
Ostron fine de claire	35-
Grillade ostron nduja	45-
Potatiskaka, tartar och tryffel	135-
Chark 50 gram	95-
1 bit ost med knäcke	95-

KONSERVER OCH DELI

Sardeller	140-
Boquerones	140-
Inlagda blåmusslor	175-
Kaviar 30/50 gram tillbehör	390-/650-
Löjrom 30/100 gram	255-/595-

VARMRÄTTER

Bakad torsk, kycklingsmörsås, brandade på rotselleri- och rökta slag, mandel	295-
Stekt ankbröst, pepparsås, blomkål- och mäggratäng	315-
Tryffelglacerad griskind, aligot och sallad på persilja, cornichons och silverlök	265-
Confiterad spetskål, karamelliserad kålkräm, rödvinsås, lökkrisp, färsk tryffel, aligot	255-
Steak frites på finsk entrecôte, sauce Café de Paris, pommes, dressad sallad	395-

FÖRRÄTTER

Kycklinglevermousse med äpple- och dragonkräm, rostad och krispig jordärtsskocka	165-
Carpaccio på kalv, bittersallad med colaturadressing	175-
Grillad bläckfisk med salsa romesco, pistagedukkah	165-
Spett på blomkål, blomkålskräm vinägrett på brynt smör, hasselnötter och körsbär	155-

MENY

Förrätt-Varmrätt-Dessert
Se tavlan
545-

DESSERT

1 bit ost med knäcke	95-
Pistage crème brûlée (tillägg hallonkompott)	110- 45-
Chokladmousse på Manjari ur skålen (tillägg hallonkompott)	95- 45-
Affogato vaniljglass med varm kaffe-karamell	100-
Tartlett med blodapelsin och italiensk maräng	120-
Godis från lådan	25-/50-

GOTT FLYTANDE

Dessertvin	125-
Kaffe/espresso/te	45-
Irish Coffee	145-
Espresso Martini	155-

SPRITKORGEN

30-/ cl
Cognac, Rom, Grappa, Calvados, Bourbon, Seve fournier