



EGETARISKT 74 kr

Tomater med basilika, dill och kapris ☒ ✗

Hårt sotad vårlök..... med kräm på saltorkade tomater ☒ ✗

Eldad sparris med ricotta, pistagenötter och chimmichurri ☒

Bakad rotselleri.....

... med rotsellerikräm, tomat, parmesan, hasselnötter och vattenkrasse ☒

Friterad sparrisbroccoli.....

..... med pumpakräm, picklad pumpa och pumpakärnor ☒

Buffelmozzarella.....med fikon, kastanjehonung och valnötter ☒

Lättstekta kantareller med vitlök, äggula, persilja och parmesan ☒



ISK OCH SKALDJUR 84 kr

Tonfisk crudomed citron, picklad gurka, olivoljamajonnäs och buskkrasse ☒ ✗

Pankofriterad sej med rotselleriremoulad, riven tryffel och vattenkrasse ✗

Kryddhalstrad Laxmed ostronmajonnäs, kålrot, äpple och rödbetschips ☒ ✗

Krossad friterad potatismed forellrom, gräddfil, dill och picklad lök ☒

Lax crudo med gurka, mango, chili och yuzuvinnegrette och thaibasilika ☒ ✗



ÖTT/FÅGEL OCH VILT 84 kr

Rostad spetskål..... med chorizo och rivet örtsmör

Coppa di parma med 12 årig balsamico vinäger ☒☒

Råbiff

med persiljemajonnäs, rädisor, saltrostade hasselnötter och krasse ☒☒

Griskinder ..med paprikakräm, fetaost, oregano och saltrostad mandel ☒

Confiterad fläksidamed mojo rojo och bränd gemsallad ☒☒

Socketekt äpplebjörnbär, körvel och riven anklever ☒



SSERT 64 kr

Chokladtryffel ☒

Crème brûléesmaksatt med vanilj och stjärnanis ☒

Chevré..... med honung och pinjenötter ☒