

MENY



FÖRRÄTTER

RÖKTA KYCKLINGVINGAR mango-teriyaki glaze, ädelostdressing, hemgjord sweetchilisås	135 kr
RÖKTA RÄKOR med aioli, bröd, citron, dill	165 kr
TOAST MED SKAGEN Skagenröra med rödlök, gräslök, sikrom, toastbröd & citron	175 kr / 295 kr
BELGISK VÅFFLA med stenbitsrom, smetana, rödlök, gräslök, citron & dill	165 kr
BURRATA med hembakat surdegsbröd, Karinstorps tomater, svensk äppelbalsamico & rabarber	165 kr

TILLBEHÖR & SNACKS

OST (70g) tre svenska ostar, honung, bröd	95 kr
CHARKBRICKA (70g) med tre sorters chark	95 kr
OLIVER	65 kr
FRITERAD BRYSSELKÅL västerbottenost, hasselnötter	95 kr
MARCONAMANDLAR	65 kr
NÖTMIX	55 kr
CHIPS	35 kr

VARMRÄTTER

HALSTRAD SEJ med spenat- och ruccolakräm, hollandaisesås, bryssel- kål, hasselnötter, västerbottenost, citron & dill	275 kr
SPENATGNOCCHI med basilikapesto, spenat, grön sparris, romanesco, västerbottenost, parmesanskum & pinjenötter	255 kr
VILTKÖTTBULLAR med gräddsås, potatismos, lingon, pressgurka & persilja	250 kr
FÅRRACKS med rökt rödvinssås, grön sparris, vit sparris, primörmorot, kokt potatis, ramlökssmör, tagetesblomma & örter	285 kr
RYGGBIFF (200 g), TAURUS GOLD Ras: Black Angus och Hereford “British Breeds” Uppfödd: Uruguay, Grain fed 200 dagar med tomatsallad, rödvinssås, black garlic smör, bearnaisesås & pommes	345 kr

SALLAD

SALLAD MED RÖKT FETAOST grön sparris, haricots verts, morot, cocktailtomat, yoghurt med citron, citronette, valnötter, picklad rödlök & getmjölksyoghurtsbollar	225 kr
---	--------

OSTRON & MIGNONETTE

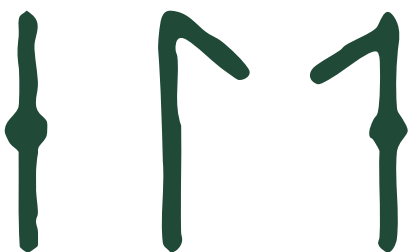
2 OSTRON	70 kr
3 OSTRON	105 kr
3 OSTRON + RICHARD JUHLIN 0,0%	155 kr
3 OSTRON + CREMANT	215 kr
3 OSTRON + CHAMPAGNE	255 kr

DESSERT

BELGISK VANILJVÅFFLA med grädde & jordgubbsylt	95 kr
CHEESECAKE fråga personalen om dagens smak	105 kr
CRÈME BRÛLÉE MED LAVENDEL	115 kr
CHOKLADTRYFFEL	55 kr

BARNMENY

VILTKÖTTBULLAR med gräddsås, potatismos, lingon, pressgurka, persilja	125 kr
PASTA vegetarisk bolognese	125 kr



RESTAURANT ELD

DJURGÅRDSSTRAND 15, STOCKHOLM