

MENY



FÖRRÄTTER

KYCKLING- & ANKLEVERMOUSSE

med karamelliserad rödlök, päron, picklade senapsfrön & hembakat surdegsbröd 175 kr

VIT SPARRIS

med stenbitsrom, 63-gradigt ägg, hollandaisesås & hasselnötter 175 kr

TIRADITO PÅ SVENSK GÖS

med fänkålscrudité, amarillo- & pepparrotsdressing, peruansk chili & jalapenos 175 kr

BURRATA

med hembakat surdegsbröd, Karinstorps tomater, jordgubbar, svensk jordgubbsbalsamico & rabarber 165 kr

OSTRON NORMANDIE

2 OSTRON 90 kr

3 OSTRON 135 kr

3 OSTRON + RICHARD JUHLIN 0,0% 185 kr

3 OSTRON + CREMANT 245 kr

3 OSTRON + CHAMPAGNE 285 kr

OSTRON GILLARDEU

2 OSTRON 180 kr

3 OSTRON 225 kr

3 OSTRON + RICHARD JUHLIN 0,0% 275 kr

3 OSTRON + CREMANT 335 kr

3 OSTRON + AYALA A/18 410 kr

TILLBEHÖR & SNACKS

CHARKBRICKA

med tre sorters hemgjord chark 95 kr

HEMBAKAT BRÖD

3 sorter och smör 50 kr

NOCELLARA OLIVER

65 kr

MARCONAMANDLAR

65 kr

CHIPS

35 kr

VARMRÄTTER

GULDSPARID FILE

med spenat- & ruccolakräm, hollandaisesås, brysselkål, hasselnötter & västerbottenost 275 kr

GRATINERAD SÖTPOTATIS

med getost, marinerad kronärtskocka, tomatsallad med pesto, karamelliserad mandel, honung samt friterad purjolök & matvete (chips) 265 kr

RYGGBIFF (200 g), TAURUS GOLD

Ras: Black Angus och Hereford "British Breeds"
Uppfödd: Uruguay, Grain fed 200 dagar
med friterad potatisterrin smaksatt med dragon & katsuobushi, Karintorps tomater, rödvinssås & black garlic smör 355 kr

HJORTTOMAHAWK

med jordärtskockspuré, purjolök, blomkål, sparris, sauce bourguignonne med mörk choklad & friterade padrones 365 kr

NORSK HÄLLEFLUNDRA

fyllt med pilgrimsmussla & gräslök. Serveras med en blåmusselvelouté, hummer- och paprikaolja samt vit & grön sparris 345 kr

CÔTE DE BOEUF (500 g), 2 PERS

Ras: Black Angus
Uppfödd: Spanien
med friterad potatisterrin smaksatt med dragon & katsuobushi, Karintorps tomater, rödvinssås & black garlic smör 845 kr

DESSERT

TART MED APELSINCURD

med mörk chokladmousse, yuzu gel & maräng 125 kr

HONUNGSCAKE

med tre olika svenska honungssorter & smetankräm 125 kr

CRÈME BRÛLÉE MED LAVENDEL

115 kr

HEMGJORD GLASS

fråga personalen om dagens smak 55 kr

MÖRK CHOKLADGANACHE

med olivolja & flingsalt 65 kr



RESTAURANT ELD