

MENY



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

FÖRRÄTTER

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

KANTARELLTOAST
med briochebröd, stenbitsrom,
västerbottenost & körvel 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

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

FISK – DAGENS FÅNGST
med sandefjordsås, forellrom, stenbitsrom,
tångrom, gräslök, dillslungad potatis, fänkålscrudité
& glasört 285 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
fylld 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

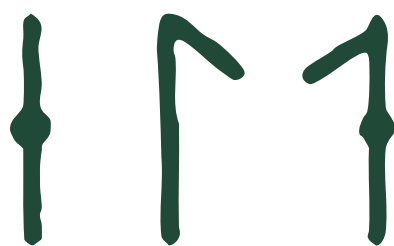
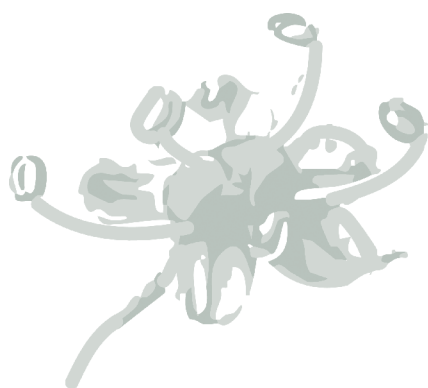
HONUNGSCAKE
med tre olika svenska honungssorter
& smetankräm 125 kr

CRÈME BRÛLÉE MED LAVENDEL 115 kr

HEMGJORD GLASS
fråga personalen om dagens smak 55 kr

MÖRK CHOKLADGANACHE
med olivolja & flingsalt 65 kr

OST
tre svenska ostar, honung & bröd 95 kr



RESTAURANT ELD