

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 + BOLLINGER SPECIAL	410 kr

FÖRRÄTTER

KONSUMÉ

med pärlhöna, anka och majskyckling. Serveras med tomat, rättika, rökt paprika & hummerolja 175 kr

CEVICHE PÅ SVENSK GÖS

Med fänkålscrudité, amarillo- och pepparrotsdressing, peruansk chili & jalapeños 185 kr

KRONHJORTCARPACCIO

Marinerad med kombu dashi, palsternackschips, ponzu-majo, torkad äggula med garum och anjonvis, panggratato, tempererad äggula, gel med torkade plommon, aprikoser & fikon 185 kr

SVENSK BOQUERONES

På siklöja, med hjärtmussla, endive, rökt aioli, kavringmul & västerbottensost 165 kr

TRE BETOR CARPACCIO

Serveras med rödbets- och körsbärs-gel, rödbetschips, rödbetsmajonnäs smaksatt med kummin, cabarnévinäger & oxalis 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

FISKMOAIK

Tonfisk, torsk och regnbåge lindad i renväm med smörad bisque, edamamebönor, grönkål, blekselleri, fänkålsdill, dill & potatis 365 kr

RENSADEL AV SARV PÅ BEN

Serveras med rostad potatis i ankfett och rybsolja, ratatouille & rökt rödvinssås 385 kr

FISK – DAGENS FÅNGST

Med Sandefjordsås, forellrom, stenbitsrom, tångrom, gräslök, dillslungad potatis, fänkålscrudité & glasört 295 kr

RATATOUILLE

Med friterad kikärts- och kronärtskocksterrin, miso-marinerad king oyster-svamp & rökt fetaost 275 kr

RYGGBIFF (200 g), UMI 5+

Ras: Black Angus. Uppfödd Uruguay.

Grain-fed 200 dagar.

Serveras med friterad potatisterrin smaksatt med dragon och katsuobushi, Karintorps tomater, rödvinssås & black garlic-smör 365 kr

CÔTE DE BOEUF (500 g), 2 PERS

Ras: Black Angus. Uppfödd: Spanien.

Med friterad potatisterrin smaksatt med dragon och katsuobushi, Karintorps tomater, rödvinssås & black garlic smör 895 kr

DESSERT

VILDROSPARFAIT

med hibiskusgranité, crème anglaise smaksatt med marsalavin, mandelkaka & bovetepuffar 125 kr

HONUNGSCAKE

med tre olika svenska honungssorter & smetankräm 125 kr

CRÈME BRÛLÉE

med lavendel 115 kr

HEMGJORD GLASS

fråga personalen om dagens smak 65 kr

OST

tre svenska ostar, honung & bröd 95 kr



RESTAURANT ELD