

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

TRE BETOR CARPACCIO Serveras med rödbets- och körsbärs- gel, rödbetschips, rödbetsmajonnäs smaksatt med kummin, cabarnévinäger & oxalis	165 kr
KRÄMIG HUMMERSOPPA med havskatt, havskräfta, bläckfisk, blekselleri, regnbågsrom, picklad rödlök & aromatisk hummerolja	185 kr
TIRADITO PÅ SVENSK GÖS Med fänkåls- crudité, amarillo- och pepparrot- dressing, 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, kavring- smul & västerbottensost	165 kr

TILLBEHÖR & SNACKS

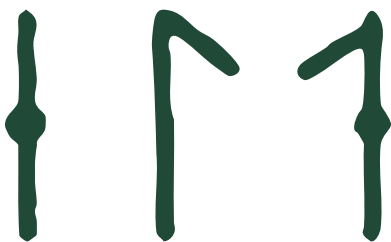
CHARKBRICKA med tre sorters hemgjord chark	95 kr
HEMBAKAT BRÖD 3 sorter och smör	50 kr
NOCELLARA OLIVER	65 kr
MARCONAMANDLAR	65 kr
CHIPS	35 kr

VARMRÄTTER

FISKMO- SAIK Tonfisk, torsk och regnbåge lindad i renvål med smörad bisque toppad med sjökorall, persilja, Kalix löjrom, broccolini, blekselleri, fänkål & dill, tillsammans med potatis	365 kr
RENSADEL AV SARV PÅ BEN Serveras med rostad potatis i ankfett och rybsolja, ratatouille & rökt rödvinssås	385 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 rostad potatis i ankfett och rybsolja, katsuobushi, Karintorps tomater, rödvinssås & black garlic- smör	365 kr
CÔTE DE BOEUF (500 g), 2 PERS Entrecôte på ben, rikligt marmorerad. Ras: Black Angus. Uppfödd: Spanien. Serveras med rostad potatis i ankfett och rybsolja, 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 & smetan- kräm	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