

. T U R I N G E .  
OST & VIN

EST . 2 0 1 4

CHEF'S CHOICE

Kökets utvalda meny, 550:-  
Vinpaket från 315:-

MAT

Ost & chark	169:-
<i>Gran Serrano, Los Cameros, Lucquesoliver</i> <i>Champagne Bonnaire Tradition Brut, 125:-</i>	
Grillad kronärtskocka	95:-
<i>Parmesan, citron, mandel</i> <i>Kloster Eberbach Steinberger Riesling 2016, Rheingau, 99:-</i>	
Tartar på oxfilé	155:-
<i>Krispiga nudlar, soja, sesam och wasabi</i> <i>Daniel Bouland Morgon Bellevue 2017, Beaujolais, 125:-</i>	
Grillad gemsallad med rökt majonnäs	105:-/159:-
<i>Avokado, hasselnötter, gruyère</i> <i>Hesketh Sauvignon Blanc 2016, Adelaide Hills, 110:-</i>	
Kammussla med brynt smör, soja & lime	139:-
<i>Mango, gurka, surdegsbröd</i> <i>Champagne Bonnaire Tradition Brut, 125:-</i>	
Kryddsotad ren med IPA, tryffel & krispig jordärtskocka	299:-
<i>Ostronskivling, vinägerlök, brynt smörcreme</i> <i>Château Vessière Cuvée Philippe 2014, Costiers de Nîmes, 95:-</i>	
Eldad röding med kålrabbi, smörsås & müsli	279:-
<i>Domaine Michelot Bourgogne Blanc 2015, 125:-</i>	

FRÅN SALUHALLEN

Dagens skaldjur	Dagspris
Dagens styckdetalj från köttdisken, ca 300 g	349:-
<i>Prata med vår trevliga servis!</i>	

DESSERT

Yoghurtpannacotta med picklade hjortron	105:-
<i>Rostad vit choklad, citrontimjan</i> <i>Massolino Moscato d'Asti, 69:-</i>	
Havtorn med mörk choklad & rosmarin	105:-
<i>Sockerkaka, krispig bröd, flingsalt</i> <i>Château Haut Coustet Sauternes 2015, 70:-</i>	

Med reservation för ändringar. Allergi eller överkänslighet?  
Tveka inte att fråga oss om allergener och innehåll i maten vi serverar.