

LUNCH

ATT BÖRJA MED

LITEN CHARKBRICKA MED OLIVER 95:-

GRILLAD KRONÄRTSKOCKA 95:-

Parmesan, citron, mandel

GRILLAD GEMSALLAD MED RÖKT MAJONNÄS 95/149:-

Avokado, hasselnötter, gruyère

VARMRÄTTER

STEKT GOTLANDSSPARRIS OCH SÅS PÅ MANDLAR 135:-

Gravad och torkad äggula, comté

Domaine Balland Sancerre, 99:-

KOLJA, RAMSLÖK OCH KRISPIGT RIS 169:-

Dragonkräm, färskpotatis

Massolino Langhe Chardonnay, 105:-

CONFITERAT ANKLÅR OCH ÅRETS FÖRSTA MORÖTTER 179:-

Ölsås, torkad lök, apelsin

To Øl Session Raid, 59:-

VECKANS STYCKDETALJ FRÅN KÖTTDISKEN 259:-

200 g hängmörad entrecôte

Château Vessière, Costiers de Nîmes, Rhône, 95:-

FRÅN SALUHALLEN

OST & CHARK 179:-

Tre ostar, tre charkuterier, oliver, kex och marmelad

Bonnaire Tradition Brut, Champagne, 125:-

SÖTT PÅ MATEN

YOGHURTPANNACOTTA MED PICKLADE HJORTRON 95:-

Rostad vit choklad, citrontimjan

Ni har väl inte missat att vi har kvällsöppet på lördagar och nu även har öppet för lunch på söndagar!

Med reservation för ändringar. Allergi eller överkänslighet?

Tveka inte att fråga oss om allergener och innehåll i maten vi serverar.