

LUNCH

ATT BÖRJA MED

LITEN CHARKBRICKA MED OLIVER 95:-

GRILLAD KRONÄRTSKOCKA 95:-
Parmesan, citron, mandel

MATJESSILL, GRILLAD POTATIS OCH ÄPPLE 125:-
Sprucken gräddfil, brynt smör, hasselnötter

VARMRÄTTER

RÖKTA BETOR MED GRAN OCH BRYNT SMÖR 135:-
Krispigt bröd, krasse, citron
Brancaia Cabernet Sauvignon, Toscana, 115:-

DAGENS FISK, SMÖRSÅS OCH SVENSK HÅRDOST 169:-
Kål på olika vis, sotad lök
Scaia Garganega/Chardonnay, Veneto, 90:-

FLÄSKSIDA FRÅN ROCKLUNDA GÅRD OCH DRAGONMAJONNÄS 169:-
Rostad broccoli, picklad tomat, grön chili
Domaine de la Biscarelle, Côtes-du-Rhône, 95:-

VECKANS STYCKDETALJ FRÅN KÖTTDISKEN 299:-
220 g hängmörad entrecôte
Serveras med rostad potatis, jordärtsskocka och brynt smör-majonnäs
Vänligen observera att styckdetaljen tar något längre tid att tillaga.
Chateau de Reignac, Bordeaux, 110:-

FRÅN SALUHALLEN

OST & CHARK 179:-
Tre ostar, tre charkuterier, oliver, kex och marmelad
Delamotte Brut, Champagne, 129:-

SÖTT PÅ MATEN

CHOKLADPRALINER FRÅN BRÄUTIGAMS 2 ST 25:-

YOGHURTCURD MED HJORTRON 95:-
Rostad vit choklad

MJUKGLASS 59:-
Topping: chokladsås, kolasås, jordgubbssylt