

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

EST . 2 0 1 4

LUNCH

ATT BÖRJA MED

LITEN BRICKA MED OST & CHARK 95:-
24 mån Serrano, Gruyère, mandel, oliver

STEKTA PADRONES, PICKLAD GRÖN TOMAT & PARMESAN 95:-
Marconamandel, citron, espelettechili

VARMRÄTTER

TONFISK "SALLAD NICOISE" 169:-
Bakat ägg, oliver, kapris och haricot vert
Château de la Galiniere Rosé 2018 105:- / 470:-

SENSOMMARBETOR MED GETOSTCRÈME 139:-
Rosmarinhonung, mangold, hasselnötter och svarta vinbär
Rabl Zweigelt Rosé 2019 105:- / 495:-

ELDAD REGNBÅGSLAX MED SOTAD BLOMKÅL 179:-
Hummervelouté med smak av röd curry, färskpotatis och picklad västeråsurka
Maison Rijckaert Viré-Clessé L'Epinet 2018 125:- / 625:-

ÄPPELBRÄSSERAD FLÄSKSIDA MED CALVADOSSÅS 169:-
Potatisfondant, kantareller och spetskål
Joseph Drouhin Bourgogne Rouge 2017 120:- / 550:-

KALVENTRECÔTE 269:-
Rostad potatis, Karl-Johanmajonnäs och grönsallad
Serveras medium rare
Avgystvs Cabernet/Merlot 2015, Penedès 115:- / 525:-

ATT AVSLUTA MED

MINTCHOKLAD 95:-
Björnbär, mandel, mintchokladcrème

SVENSKA BLÅBÄR 105:-
Fläderbär, mandelkaka, rostad vit choklad, tonka

TVÅ BITAR OST 89:-
Marmelad, fröknäcke

CHOKLADPRALINER FRÅN BRÄUTIGAMS 2 ST 25:-

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