

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

EST . 2 0 1 4

LUNCH

ATT BÖRJA MED

LITEN BRICKA MED OST & CHARK 95:-
Coppa, Gruyère, mandel, oliver

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

VARMRÄTTER

HUMMERSOPPA 149:-
Blomkål, sojabönor, spenat, rostade pumpafrön
Joseph Drouhin Chablis 2018 130:- / 550:-

BAKAD JORDÄRTSKOCKA MED HÖSTSVAMP 139:-
Tryffel, rostade hasselnötter
Kloster Eberbach Steinberger Riesling 2018 115:- / 525:-

SEJ MED BRÄND GRÄDDE 179:-
Rostad majs, bläckfisk, mandel och jalapeño
Kloster Eberbach Steinberger Riesling 2018 115:- / 525:-

NATTBAKAD HÖGREV MED DRAGONSKUM 169:-
Brocoliblomma, picklad grön tomat, chili
Chateau de Reignac, Bordeaux Supérieur 2015 125:- / 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, mintchokladecrème

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

TVÅ BITAR OST 89:-
Marmelad, fröknäcke

CHOKLADPRALIN, SUMMERDOWN MINT 12:-/st

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