

EGGS

EGGS & TRUFFLE, 155 kr

Poached eggs on toast,
hollandaise sauce & black truffle

EGGS BENEDICT, 175 kr

Poached eggs on English muffin with
smoked ham & hollandaise sauce

EGGS ROYALE, 175 kr

Poached eggs on English muffin with
smoked salmon & hollandaise sauce

EGGS FLORENTINE, 165 kr

Poached eggs on English muffin with
spinach & hollandaise sauce

PLAIN OMELET, 95 kr

OMELETTE, GRÖN SPARRIS & PECORINO, (veg) 165 kr

Omelet with green asparagus & pecorino cheese

OMELETTE, VARMRÖKT LAX & SPENAT, 175 kr

Omelet with smoked salmon & spinach

OMELETTE, PARMESAN & RÖKT SKINKA, 155 kr

Omelet with parmesan cheese & smoked ham

STARTERS

PIMIENTOS DE PADRON, (veg) 65 kr

Pimientos de padron

HUMMOUS, (veg) 55 kr

med libabröd
Hummous with Liba bread

BUFFELMOZZARELLA, (veg) 165 kr

Med apelsinfilé, pinjenötter, honung & basilika
Buffalo mozzarella with filet of orange, pine nuts,
honey & basil

KALIXLÖJROM

Från Junkö, sverige med tillbehör
30g / 255 kr 100g / 845 kr
Kalix roe from Junkö, Sweden

STÖRRÖM

Odlad i Finland med tillbehör
30g / 695 kr
Carelian Caviar from Finland

ARGENTINSK RÖDRÅKA "PIL PIL", 155kr

Med chili- & vitlökssmör
Scarlet shrimps with chili- & garlic butter

CHARKUTERIER, 215 kr

Blandade charkuterier med oliver
Assorted cold cuts with olives

SNAPPER CRUDO, 165 kr

Med rimmad vattenmelon, chipotle, sesam & mynta
Snapper crudo with cured watermelon, chipotle, sesame & mint

1/2 RÅBIFF, 175 kr

Med bakad äggula, hyvlad rödlök,
friterad kapris & gulbeta
Steak tartar with baked yolk, fried capers,
planed red onions & yellow beetroot

SALADS & GREENS

VIT SPARRIS (veg) 265 kr

Med beurre blanc, spenat, kryddkrasse, salta mandlar & rivet ägg
White asparagus with beurreblanc, spinach, cress, almonds & egg

RÄKSALLAD, 245 kr

På rostad majs, grön sparris, sockerärter,
rädisor & gräslöksdressing
Shrimp salad with roasted corn, green asparagus, sugar pea,
radishes & chive dressing

GULBETSTARTAR (vegan) 265 kr

På rökta och picklade betor med pepparrotsmajonnäs, friterad ka-
pris, kryddkrasse, rostad lök & pommes frites
Yellow beat tartar on smoked and pickled beetroots with horsera-
dishmayonnaise, deep fried capers, cress, roasted onions & French-
fries

SVENSK FALAFEL, (vegan) 255 kr

Med grönärter, dill, pressgurka, pepparrot & hasselnöt
Swedish falafel with green peas, dill, preserved cucumber,
horseradish & hazelnuts

MAINS

TORSK, 345 kr

Med brynt smör, gröna bönor, pepparrot & dill
Skrei cod with browned butter, green beans, horseradish & dill

ROTISSERAD KYCKLING, 235 kr

Med gurka, mynta, granatäpple, fetaost, harissa & potatis
Rotisserie grilled chicken with cucumber, mint, pomegranate,
feta cheese, harissa & potato

1/1 RÅBIFF, 265 kr

Med bakad äggula, hyvlad rödlök,
friterad kapris & gulbeta
Steak tartar with baked yolk, planed red onions,
fried capers & yellow beetroot

CARPACCIO (rå), 295 kr

Med tryffel, parmesan, pinjenötter, rostad lök, ruccola & selleri
Carpaccio on beef (raw), truffle, parmesan cheese, pine nuts, roasted
onions, rocket salad & celery

VÅRLAMM PÅ SPETT, 255 kr

Med honung, jalapeno- och timjan glaze, morot, kikärta & lardo
Spring lamb skewer with honey, jalapeno & thyme glaze, carrot,
chickpea & lardo

GRILLAD KALV "ASIAN STYLE", 255 kr

Med chili, soyabrynt smör, grön papaya,
koriander & sriracha mayonnäs
Grilled veal "asian style" with soy browned butter, cilantro, green
papaya & sriracha mayonnaise

OSTBURGARE, 235 kr

På högrev med bacon, majonnäs, spicy ketchup & pommes frites
Cheeseburger with bacon, mayonnaise, spicy ketchup & french fries

HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE, 395 kr

Med ramslök, tomat, vitlök, brytbönor,
friterad purjolök & pommes frites
Striploin with ramson, tomato, garlic, snap beans,
deep fried leek & French fries

DESSERTS

OSTAR, 155 kr p/p

Assorted cheeses, 155 kr p/p

RABARBERPAJ, 125 kr

Med vaniljsås
Rhubarb pie with custard sauce

JORDGUBBS SEMIFREDDO, 125 kr

Med cirtoncurd, krossad maräng och
råmarinerade jordgubbar
Strawberry Semifreddo with lemon curd,
meringue and cured strawberries

CHOKLADCRÈME, 125 kr

Med hasselnötsglass & romkörsbär,
Chocolate cream with
hazelnut ice cream & rum cherries

CRÈME BRÛLÉE, 105 kr

GLASS, 55 kr

Scoop of ice cream, various flavours

SORBET, 55 kr

Scoop of sorbet, various flavours

PETIT CHOUX, 35KR

Med balloncurd
Petit Choux, with raspberry curd

TRYFFEL, 35 kr

Truffle

SIDES

POMMES FRITES, 45 kr

French fries

S1 FRIES, 85 kr

Med parmesan, gräslök
& majonnäs
Fries with parmesan,
chives & mayonnaise

MIXSALLAD, 55 kr

Mixed salad

PARMESAN & RUCCOLASALLAD, 65kr

Parmesan cheese & rocket salad

MAJONNÄS, 45 kr

Mayonnaise

WHITE WINE

CHABLIS

Domaine Laroche,
Fr '16 165/660 kr

WEISSBURGUNDER

Niederösterreich-Weinviertel 155/620 kr

LA CROIX ST PIERRE BLANC

Sauvignon Blanc
/Chardonnay, Fr 120/490 kr

SAUVIGNON BLANC

José Pariente, Rueda, Es'17 145/595 kr

RED WINE

HAHN WINERY

Pinot noir, Central Coast 155/620 kr

TEMPRANILLO

Rumors, Castilla y León, Es'16 135/540 kr

LOUIS M MARTINI

Cabernet Sauvignon, Sonoma, USA'16 170/750 kr

BAROLO "GATTERA"

MauroVeglio, It'13 185/950 kr

BUBBLES

JEAN DUMANGIN BdB

TERROIR BRUT RÉSERVE 170/900 kr

PHILIPPONNAT

ROYAL RESERVE 155/850 kr

POL ROGER BRUT

VINTAGE 2009 190/1150 kr

RAMIRO, CAVA BRUT NATURE

120/590 kr

LUNCH

DAGENS DAILY SPECIAL 11.00-16.00

MÅNDAG

KÖTTBULLAR

Med potatismos, gräddsås,
lingon & pressgurka
195kr

TISDAG

RISOTTO

Med friterad kolja,
grönsparris & parmesan
195kr

ONSDAG

LAMMLÄGG

Med kryddig tomatsås,
zucchini, potatispuré
& mynta
195kr

TORSDAG

REGNBÅGSFILÉ

Med smörad kräftfond,
dill & krossad potatis
195kr

FREDAG

GRILLAD KALVENTRECÔTE

Med blomkål,
salvia & hollandaise
195kr

DAGENS SALLAD

RÄKSALLAD

Med hackat ägg, rostad majs,
grön sparris, strimlad
sockerärta,
solroskärnor
&
krämig gräslöksdressing
245 kr

