

### **Aperitif**

Cava Celebrandum Brut, Penedés, Spanien **110/610,-**

Crémant, Bourgogne, Frankrike **135/750,-**

Fatöl, Stella Artois **95,-**

Negroni / Dry Martini **155,-**

Stella Artois 0,0% **55,-**

Franka Spritz **65,-**

### **Plock**

Ostron Fine de Clair No. 3 med schalottenvinägrett **40,-/st**

50g Kalixlöjrom på potatiskakor med smetana & picklad rättika **350,-**

Coppa - Lufttorkad skinka & cornichons **90,-**

Potatis- & parmakroetter(2 st) & parmesan **55,-**

Drottningkammusslor(5 st) - Gratinerade med örter, pankó & parmesan **95,-**

Bröd med vispat brynt smör & dillolja **65,-**

### **Säsöngens meny**

*(Vi rekommenderar 2-3 rätter per person, dela gärna)*

Burrata, eldad tomatsallad med hasselnöt, ramslök & friterad persilja **155,-**

Grillad majskyklinglårfilé, rapsskott & rostad vitlöksmajo **150,-**

Råbiff på naturbeteskossa från Närke, torkad rödbeta, dijon, kapris & tryffelmajo **165,-**

Göscrudo, aguachile, syltad gurka & havtorn **165,-**

Konfiterad fläskside, lättrostad morot, kycklingbuljong & Wrångebäckstost **160,-**

Svamp på majstostada, gurksalsa, jalapeño & kikärtskrème **140,-**

### **Det lilla extra**

Bränd chokladcrème, mandel, olivolja **85,-**

En bit ost, päronmarmelad & kex - *fråga oss om dagens ostar* **70,-**

Liten brulée **65,-**

Glasskula - vanilj **50,-**

Sorbetkula - *fråga om dagens smaker* **50,-**

Är du allergisk? Fråga oss så hjälper vi dig.