

SNACKS

Friterad Kronärtskocka	85
<i>Basilikacrème & parmesan</i> <i>Fried artichoke, basil cream & Parmesan</i>	
Gröna Oliver	55
<i>Green olives</i>	
Kroketter	85
<i>Långkört högreiv med vitlök, chili & ramlöksemulsion</i> <i>Slow-cooked prime rib with garlic, chili & wild onion emulsion</i>	
Löjroms Chips	135
<i>Vendace roe chips</i>	

FÖRRÄTT STARTERS

Kalixlöjrom - Smörstekt levain - Citron	295
<i>40 g löjrom från Kalix, smörstekt levain, vispad smetana, citron, rödlök & gräslök</i> <i>40g Kalix vendace roe, whipped smetana, lemon, red onion & chives</i>	
Råbiff - Dijon - Cornichons - Ramlök	195
<i>Handskuret & hängmörat svenskt oxinnanlår, dijon, hackade cornichoner, ramlöksemulsion, friterad potatis, parmesan & picklad rödlök</i> <i>Swedish top round of beef, Dijon mustard, chopped cornichons, wild garlic emulsion, fried potatoes, Parmigiano Reggiano & pickled red onion</i>	
Vit sparrissoppa - Tryffel - Bondböna	205
<i>Sotad vit sparris, blancherade bondbönor & spritärter, creme på murkla & tryffel & briochekrutonger</i> <i>White asparagus soup with charred white asparagus, blanched broad beans & green peas, morel & truffle cream & brioche croutons</i>	
Regnbåge - Forellrom - Äpple	185
<i>Råsockergravad regnbåge, gräddfiltsterrin, torkade svarta oliver, forellrom, äppelskum & fänkålscrudité</i> <i>Raw sugar-cured salmon, sour cream terrine, dried black olives, trout roe, apple foam & fennel crudité</i>	

VARMRÄTT
MAIN COURSE

- Havsabborre - Mangold - Citron.....395**
 Grillad havsabborre fylld med mangold & örter, Beurre Blanc, citronconfiterad potatis, örtsallad & crudité på fänkål
Grilled sea bass filled with chard & herbs, Beurre Blanc, lemon confit potatoes, herb salad & fennel crudité
- Vårlamm - Sparris - Ramslök.....385**
 Grillat svenskt hängmörat lamm, grillad grön sparris, crudité på vit sparris, rostad vitlökspuré, ramslöksolja, rostad jordärtskocka & rödvinssky
Grilled Swedish dry-aged lamb, grilled green asparagus, white asparagus crudité, roasted garlic purée, wild garlic oil, roasted jerusalem artichoke & red wine jus
- Röding - Blåmusslor - Tomater.....365**
 Halstrad rödingfilé, skum på blåmussla & saffran, bakade tomater, citronmarinerad zucchini, sauterade blåmusslor & ärter
Seared Arctic char fillet, blue mussel - & saffron foam, roasted tomatoes, lemon-marinated zucchini, sautéed blue mussels & green peas
- Kalventrecôte - Nässlor - Vita bönor.....425**
 Grillad svensk kalv från Östra Vrenninge, vitlöksstekta nässlor, karamelliserad endiv, rosmarinsky & vit bönpuré
Grilled swedish veal from Östra Vrenninge, garlic-sautéed nettles, caramelized endive, rosemary jus & white bean purée
- Pasta Scampi.....295**
 Chili - & vitlöksmarinerade jätteräkor, vitt vin, linguine, ruccola, körsbärstomater & Parmigiano Reggiano
Chili & garlic-marinated king prawns, white wine, linguine, arugula, cherry tomatoes & Parmigiano Reggiano
- Falafel - Mynta - Citron.....285**
 Friterad grönsaltsfalafel, syrad gurka, inkokt fänkål, citronemulsion, myntayoghurt & örtsallad
Fried green pea falafel, pickled cucumber, braised fennel, lemon emulsion, mint yogurt & herb salad

SIDES

- Rödvinssky 55
 Pommes frites 65
 Dillslungad Bjärepotatis 55
 Grillat levainbröd 25
 Side sallad 45