

Förrätter

- Vitlöksbröd** Vitlökssmörgratinerad ciabatta-bröd, vitlöksdipp, rucola. 75:-
Garlic bread Ciabatta bread gratinée with garlic butter, garlic dip, rucola lettuce.
- Antipasti** Ett urval av italienska charkuterier, ostar, marinerade kronärtskockor, oliver. Liten **140:-** (1-2 pers)
Antipasti A selection of Italian delicatessen and cheeses, marinated artichoke, olives. Stor **235:-** (2-4 pers)
- Hällefundra-tartar** Dillmajonnäs, gräslök, rimmad regnbågsloxrom, rågcrunch. 145:-
Halibut tartar Dill mayonnaise, chives, rimmed rainbow salomon roe, rye crunch.
- Bruschetta** Grillat surdegsbröd, tomat, lök, basilika, vitlök, burrata-mozzarella. (Vegansk -mozzarella) 120:-
Bruschetta Grilled sourdough bread, tomato, onion, basil, garlic, burrata mozzarella. (Vegan -mozzarella)
- Carpaccio på ryggbiff** Pestokräm, rostade pinjenötter, rucola, parmesan. 145:-
Carpaccio on sirloin Pesto cream, roasted pine nuts, rucola lettuce, parmesan cheese.

Smått & gott

- Marinerade kronärtskockor 45:-
Oliver 55:-
Liten grönsallad med vinegrette 45:-
Chips 35:-
Mixade nötter 15:-
Nachochips med salsa 65:-
Pommes med vitlöksdipp (söt eller vanlig) Liten 30:-/Stor 60:-
Vitlöksdipp 15:-
Bearnaise 15:-
Salsa 15:-

Allergi? Uppllys vår personal om det är något du inte kan äta!
Allergy? Inform our staff if there is anything you can not eat!

Starters

Huvudrätter

Entrecôte Rödvinsky, dragonmajonnäs, grillad hjärtsallad med salvia, friterad lök, friterad potatis med parmesan.	345:-
<i>Entrecôte</i> Red wine gravy, dragon mayonnaise, grilled baby roman salad with sage, fried onions, fried potatoes with parmesan cheese.	
Torskrygg Grön sparris, musslor, musselsås, salladslök, dillolja, kokt potatis.	295:-
<i>Cod</i> , Green asparagus, mussels, mussel sauce, green onions, dill oil, boiled potatoes.	
Sparrisrisotto Grön sparris, salladslök, rädisor, rucola, parmesan. (Vegansk -parmesan)	185:-
<i>Asparagus risotto</i> Green Asparagus, green onions, radishes, rucola lettuce, parmesan cheese. (Vegan -parmesan cheese)	
Pasta Frutti di mare Färsk pasta, tomatsås, musslor, bläckfisk, vannameiräkor.	245:-
<i>Pasta Frutti di mare</i> Fresh pasta, Tomato sauce, mussels, squid, vannamei prawns.	
Pasta pesto & Parma Färsk pasta, pestosås, Coppa di Parma, soltorkade tomater, rucola, parmesan.	235:-
<i>Pasta pesto & Parma</i> Fresh pasta, pesto sauce, Coppa di Parma, sun-dried tomatoes, rucola lettuce, parmesan cheese.	
Pasta tryffel Färsk pasta, tryffelsås, portabellosvamp, grillad paprika, rucola, parmesan.	235:-
<i>Pasta truffles</i> Fresh pasta, truffle sauce, portabello mushrooms, grilled peppers, rucola lettuce, parmesan cheese.	
Steaksandwich Grillat surdegsbröd, ryggbiff med salvia, tryffelmajonnäs, picklad rödlök, vitlöksdipp, pommes frites på sötpotatis.	245:-
<i>Steaksandwich</i> Grilled sourdough bread, grilled sirloin with sage, truffle mayonnaise, pickled red onion, garlic dip, french fries on sweet potatoes.	
Grappas Caesarsallad Grappas Caesarsallad med glaserad kycklingfilé, romansallad, rucola, rödlök, soltorkade tomater, parmesan, bacon, Caesardressing, cocktailtomater, krutonger.	225:-
<i>Grappas Caesar salad</i> with glazed chicken, roman lettuce, rucola lettuce, red onion, sun-dried tomatoes, parmesan cheese, bacon, Caesar dressing, cocktail tomatoes, croutons.	
Grappas räkmacka Handskalade räkor, rågbröd, dillmajonnäs, crispsallad, ägg, rödlök, citron, dill.	230:-
<i>Grappas shrimp sandwich</i> Shrimps, rye Bread, dill mayonnaise, crisp salad, eggs, red onion, lemon, dill.	
Pizza Margherita Tomatsås, mozzarella, rucola, parmesan.	165:-
Pizza Coppa di Parma Tomatsås, Coppa di Parma, cocktailtomater, mozzarella, olivolja, rucola, parmesan.	215:-
Pizza Chorizo Tomatsås, chorizo, kronärtskockor, rucola, riven parmesan.	215:-
Pizza Bianco Rochetta Crème fraîche, rochettaost, tomater, rödlök, rucola, parmesan.	215:-

Maincours

Efterrätter

Tiramisu Klassisk tiramisu på kökschefens vis. Mascarpone, amaretto, savoiardikex, kaffe, kakaopulver. 120:-
Tiramisu Mascarpone, amaretto, savoiardi biscuits, coffee, cocoa powder.

Chokladterriner Hallonsorbet, kolasås, kanderade mandlar, bär, Atzina-krasse. 120:-
Chocolate terrine Raspberry sorbet, caramel sauce, candied almonds, berries, Atzina cress.

Sorbet Köksmästarens val av Sorbet (en kula), färska bär, Atzina-krasse. **(Vegansk)** 65:-
Sorbet Chef's choice of Sorbet (a spoon), fresh berries, Atzina cress. **(Vegan)**

Vaniljglass Vaniljglass, färska bär, chokladsås. 110:-
Vanilla icecream Vanilla ice cream, fresh berries, chocolate sauce.

Tre tryfflar Tre olika hemmagjorda tryfflar, 3 st 90:- / 1 st 35:-
*mörk tryffel med havssalt, *mörk tryffel med hasselnötter och whiskey, *vit tryffel med honung och vanilj.
Three truffles Three different home-made truffles.
* dark truffle with sea salt, * dark truffle with hazelnuts and whiskey, * white truffle with honey and vanilla.

Sista hjälpen Kaffe, tryffel, 2 cl. husets Grappa. 120:-
The last aid Coffee, truffles, 2 cl. of our own Grappa.



Kaffe & te

Kaffe Presso	37:-
Espresso	Enkel - 30:- / Dubbel - 42:-
Macciato	Enkel - 33:- / Dubbel - 45:-
Cappuccino	42:-
Caffe Latte	49:-
Te svart - Earl Grey	42:-
Te grönt - Grönt & skönt	42:-
Te rött - Röd Skymning	42:-
Te vitt - Clipper raspberry	42:-
Kombucha med blåbär	50:-

Dessertvin

Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti	108:- glas (6 cl)
Monbazillac Jour de Fruit	72:- glas (6 cl)
Dulce Monastrell	90:- glas (6 cl)
Nivole	85:- glas (10 cl)

Desserts