

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)

Antipasti vegano Hummus, marinerade cocktailtomater, grillad inlagd paprika, grillat surdegsbröd, olivolja. (vegansk) 125:-
Antipasti vegano Hummus, marinated cocktail tomatoes, grilled pickled peppers, grilled sourdough bread, olive oil. (vegan)

Hummersoppa Kräftkött, picklad silverlök, sikrom, rågcrunch. 130:-
Lobster soup Crayfish meat, pickled silver onion, whitefish roe, rye crunch.

Råbiff på oxfile Rotfruktschips, tryffelcrème, riven gravad äggula, picklad silverlök, shiso-krasse. 155:-
Tartar on beef fillet Root vegetable chips, truffle cream, grated pickled egg yolk, pickled silver onion, shiso cress.

Smått & gott

Marinerade kronärtskockor	45:-
Oliver	55:-
Hummus	45:-
Grillad inlagd paprika	45:-
Liten grönsallad med vinegrette	45:-
Chips	35:-
Mixade nötter	20:-
Pommes med vitlöksdipp	Liten 30:-/Stor 60:-
Vitlöksdipp	15:-
Brödkorg	20:-

Vill du lyxa till det lite extra?
Se vår avsmakningsmeny sid 4
Do you want a little extra luxury?
See our tasting menu page 4

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

Starters

Huvudrätter

Oxfile (200gr, Svensk) Friterad rösti, grillad steklök, schalottenlök- & dragonsky, konfiterad portabello. Beef fillet (200gr, from Sweden) Fried rösti, grilled onions, shallot & dragon gravy, confit portabello.		395:-
Wagyu ryggbiff (200gr, Japan) (<i>obs begränsat antal</i>) Samma tillbehör som till vår rätt med oxfile. Wagyu sirloin steak The same accessories as for our dish with beef fillet.	Dagspris/daily price	695:- - 895:-
Gösfile Krondillssås, blomkålspuré, råhyvlat broccoli, bakad blomkål, potatiskaka. Pike fillet Dill sauce, cauliflower puree, raw planed broccoli, baked cauliflower, potato cake.		295:-
Ankbröst (Fransk) Bakade betor, stekt svartkål, kantareller, svartvinbärssky, potatiskaka. Duck breast (French) Baked beets, fried black cabbage, chanterelles, blackcurrant gravy, potato cake.		295:-
Bakad blomkål Blomkålspuré, stekt svartkål, kantareller, bakad steklök. (vegansk) Baked cauliflower Cauliflower purée, fried black cabbage, chanterelles, baked fried onions. (vegan)		185:-
Steaksandwich Grillat surdegsbröd, ryggbiff med salvia, tryffelmajonäs, picklad rödlök, vitlöksdipp, pommes frites. Steaksandwich Grilled sourdough bread, grilled sirloin with sage, truffle mayonnaise, pickled red onion, garlic dip, french fries.		245:-
Grappas Caesarsallad Grappas Caesarsallad med glaserad kycklingfile, romansallad, rucola, rödlök, soltorkade tomater, parmesan, bacon, Caesardressing, cocktailtomater, krutonger. Grappas Caesar salad with glazed chicken, roman lettuce, rucola lettuce, red onion, sun-dried tomatoes, parmesan cheese, bacon, Caesar dressing, cocktail tomatoes, croutons.		225:-

Maincourse

Huvudrätter

Pasta Tryffel & oxfilé Färsk pasta, krämig tryffelsås, oxfilé, kantareller, grillad paprika, parmesan, hyvlad färsk svart tryffel från Gotland.	325:-
Pasta Truffles & beef fillet Fresh pasta, creamy truffle sauce, beef fillet, chanterelles, grilled peppers, Parmesan cheese, fresh black truffles from Gotland.	(vegetarisk) 265:-
Pasta con le cozze Färsk pasta, gröna musslor, blåmusslor (utan skal), rapsofja, vitlök, chili, cocktailtomater, persilja, parmesan, rucola.	245:-
Pasta con le cozze Fresh pasta, green mussels, blue mussels (without shell), garlic, chili, cocktail tomatoes, parsley, parmesan, rucola lettuce.	
Gnocchi & pumpa Rostad pumpa, pumpakärnor, gorgonzolasås, salvia.	185:-
Gnocchi & pumpkin Roasted pumpkin, pumpkin seeds, gorgonzola sauce, sage.	
Pizza Margherita Tomatsås, mozzarella, rucola, parmesan.	165:-
Pizza Margherita Tomato sauce, mozzarella, rucola lettuce, parmesan.	
Pizza Coppa di Parma Tomatsås, mozzarella, Coppa di Parma, cocktailtomater, mozzarella, olivolja, rucola, parmesan.	215:-
Pizza Coppa di Parma Tomato sauce, mozzarella, Coppa di Parma, cocktail tomatoes, mozzarella, olive oil, rucola lettuce, parmesan.	
Pizza marinara Tomatsås, mozzarella, musslor, kräftor, vitlöksolja, cocktailtomater, rucola, riven parmesan.	215:-
Pizza marinara Tomato sauce, mozzarella, mussels, crayfish, garlic oil, cocktail tomatoes, rucola lettuce, grated parmesan.	
Pizza Bianco Crème fraîche, sikrom, kantareller, rödlök, parmesan.	225:-
Pizza Bianco Crème fraîche, chicory, chanterelles, red onion, parmesan.	

Maincourse

Avsmakningsmeny

Meny

Bröd med olivolja *Bread with olive oil*

Liten aptitretare *Little appetizer*

2 x förrätter *2 x starters*

1 x fiskrätt *1 x fish dish*

Liten aptitretare *Little appetizer*

1 x kött/fågel *1 x meat/duck*

1 x efterrätt *1 x dessert*

Pris 695:- *fredag & lördag* *friday & saturday*

Pris 595:- *tisdag-torsdag* *tuesday-thursday*

Vinpaket *Wine pairing*

495:-

Tasting menu

Efterrätter

Chokladmousse *Chokladcrunch, amarettomarinerad körsbär, rostad vit choklad, rostade hasselnötter, citronmeliss.* 125:-
Chocolate mousse *Chocolate crunch, amaretto marinated cherries, roasted white chocolate, roasted hazelnuts, lemon balm.*

Yoghurtpannacotta *Sockrade hjortron, hjortonscoulis, kokosflarn.* 125:-
Yogurt panna cotta *Sugared cloudberry, cloudberry coulis, coconut flakes.*

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