
Förrätter

Vitlöksbröd Ciabatta-bröd gratinerat med mozzarella- & vitlökssmör, vitlöksdipp, rucola. <i>Garlic bread</i> Ciabatta bread gratinée with mozzarella- & garlic butter, garlic dip, rucola lettuce.	80:-
Antipasti Ett urval av italienska charcuterier, ostar, marinerade kronärtskockor, oliver. <i>Antipasti</i> A selection of Italian charcuteries, cheeses, marinated artichokes, olives.	<i>Liten 150:- (1-2 pers)</i> <i>Stor 250:- (2-4 pers)</i>
Svartrotsoppa Krämig svartrotsoppa, tärnat äpple, friterad svartrot, persilja. <i>Black salsify Soup</i> Creamy black salsify soup, diced apple, deep-fried black salsify, parsley.	100:-
Carpaccio Tunt skivad ryggbiff, rostade pinjenötter, olivolja, rucola, parmesan, kaprismajonäs. <i>Carpaccio</i> Thinly sliced sirloin steak, roasted pine nuts, olive oil, rucola lettuce, Parmesan cheese, caper mayonnaise.	130:-
Pomodori al forno Ugnsbakad biffomat, balsamicoreduktion, olivolja, persilja, bakad kålrot. (vegansk) <i>Pomodori al forno</i> Baked beef tomato, balsamic reduction, olive oil, parsley, baked turnip. (vegan).	120:-

Smått & gott

<i>Marinerade kronärtskockor</i>	50:-
<i>Oliver</i>	60:-
<i>Liten grönsallad med vinegrette</i>	50:-
<i>Chips</i>	40:-
<i>Nacho-chips med salsa</i>	50:-
<i>Mixade nötter</i>	25:-
<i>Pommes med vitlöksdipp</i>	Liten 35:-/Stor 65:-
<i>Vitlöksdipp</i>	20:-
<i>Brödkorg</i>	30:-

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 (200gr) Svartrotspuré, smörstekt svamp, whiskeysås, bakad kålrot. 425:-
Entrecôte (200gr) Black salsify puree, butter-fried mushrooms, whiskey sauce, baked turnip.

Wagyu ryggbiff (200gr, Japan) (*obs endast förbeställning*) Dagspris
Samma tillbehör som till vår rätt med entrecôte.
Wagyu sirloin steak (200g) The same accessories as for our dish with entrecôte. (**Note, pre-order only. Daily price**)

Torskrygg Svartrotspuré, Buerre blanc-sås smaksatt med apelsin, friterad svartrot, tärnad äpple, dill, citron. 325:-
Cod loin Black salsify purée, Beurre blanc sauce flavored with orange, fried black salsify, diced apple, dill, lemon.

Vildand Marinerad vildand, svamprisotto, lingonsås, råröda lingon, bakad kålrot. 295:-
Wild duck Marinated wild duck, mushroom risotto, lingonberry sauce, lingonberries, baked turnip.

Vegobiff (Beyond meat) Vegobiff, svamprisotto, bakad kålrot, stekt svamp, pinjenötter. (**Vegansk**) 265:-
Vego beef (Beyond meat) Vego beef, mushroom risotto, baked turnip, fried mushrooms, pine nuts. (**Vegan**)

Svamprisotto Svamprisotto, smörstekt svamp, friterad svartrot, parmesan, persilja. (**Denna rätt kan göras vegansk**) 195:-
Mushroom risotto Mushroom risotto, butter-fried mushrooms, fried black salsify, parmesan, parsley. (**This dish can be made vegan**)

Pasta Carbonara Färsk pasta, Guanciale, äggula, svart peppar, parmesan, persilja, olivolja. 195:-
Pasta Carbonara Fresh pasta, Guanciale, egg yolk, black pepper, parmesan cheese, parsley, olive oil.

Maincourse

Huvudrätter

Steaksandwich Grillat surdegsbröd, ryggbiff, krispsallad, karamelliserad lök, chipotle-majo, skivad tomat, pommes, vitlöksdressing. **255:-**
Steaksandwich Grilled sourdough bread, sirloin steak, crisp salad, caramelized onions, chipotle mayo, sliced tomato, French fries, garlic dressing.

Smashburgare 100% nötkött, brioche, karamelliserad lök, bacon, rostad lök, skivad tomat, chipotle-majo, ost, pommes, vitlöksdressing. **225:-**
Smashburger 100% beef, Brioche, caramelized onion, bacon, roasted onion, sliced tomato, chipotle mayo, cheese, French fries, garlic dressing.

Vegoburgare (Beyond meat), Brioche, karamelliserad lök, rostad lök, skivad tomat, chipotle-majo, ost, pommes, vitlöksdressing. **225:-**
Vego burger (Beyond meat) Brioche, caramelized onion, roasted onion, sliced tomato, chipotle mayo, cheese, French fries, garlic dressing.

Grappas Caesarsallad Grappas Caesarsallad med chipotle-glaserad kycklingfilé, romansallad, rucola, rödlök, soltorkade tomater, parmesan, bacon, Caesardressing, cocktailtomater, vitlökskrutonger. **225:-**
Grappas Caesar salad with chipotle glazed chicken, roman lettuce, rucola lettuce, red onion, sundried tomatoes, parmesan cheese, bacon, Caesar dressing, cocktail tomatoes, garlic croutons.

Pizza Margherita Tomatsås, mozzarella, rucola, olivolja, parmesan. **175:-**
Pizza Margherita Tomato sauce, mozzarella, rucola lettuce, olive oil, parmesan.

Pizza Coppa di Parma Tomatsås, mozzarella, Coppa di Parma, cocktailtomater, mozzarella, olivolja, rucola, parmesan. **225:-**
Pizza Coppa di Parma Tomato sauce, mozzarella, Coppa di Parma, cocktail tomatoes, mozzarella, olive oil, rucola lettuce, parmesan.

Pizza Bacon & lönnsirap Tomatsås, bacon, lönnsirap, kronärtskockor, grillad paprika, mozzarella, rucola, parmesan. **225:-**
Pizza Bacon & Maple Syrup Bacon, maple syrup, artichoke, grilled peppers, mozzarella cheese, rucola lettuce, Parmesan cheese.

Pizza Bianco Creme fraiche, mozzarella, honung, rostade pinjenötter, råröda lingon, flingsalt, rucola, parmesan, citronzest. **225:-**
Pizza Bianco Creme fraiche, mozzarella, honey, roasted pine nuts, lingonberries, flake salt, rucola lettuce, Parmesan cheese, lemon zest.

Maincourse

Efterrätter

Tiramisu Tiramisu smaksatt med en uns apelsin och serveras med färska bär. 125:-
Tiramisu Tiramisu flavored with orange and served with fresh berries.

Vit chokladpannacotta Rostad vit choklad, citronkompott, basilika-sirap, färska bär. 125:-
White chocolate panna cotta Roasted white chocolate, lemon compote, basil syrup, fresh berries.

Sorbet Köksmästarens val av Sorbet (en kula), färska bär. (Vegansk) 70:-
Sorbet Chef's choice of Sorbet (a spoon), fresh berries. (Vegan)

Vaniljglass Vaniljglass, färska bär, chokladsås, maräng. 120:-
Vanilla icecream Vanilla ice cream, fresh berries, chocolate sauce, meringue.

Tre tryfflar Tre olika hemmagjorda tryfflar, 3 st 100:- / 1 st 40:-
Three truffles Three different home-made truffles.
*mörk tryffel med havssalt, * mörk tryffel med Baileys och hallon, * vit tryffel med passionsfrukt och limezest.
* dark truffle with sea salt, * dark truffle with Baileys and raspberries, * white truffle with passion fruit and lime zest.

Sista hjälpen Kaffe, tryffel, 2 cl. husets Grappa. 130:-
The last aid Coffee, truffles, 2 cl. Grappa of the house.



Kaffe & te

Kaffe Presso	40:-
Espresso	Enkel - 33:- / Dubbel - 45:-
Macciato	Enkel - 36:- / Dubbel - 49:-
Cappuccino	46:-
Caffe Latte	54:-
Te svart - Earl Grey	46:-
Te grönt - Grönt & skönt	46:-
Te rött - Röd Skymning	46:-
Te vitt - Clipper raspberry	46:-

Dessertvin

Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti	128:- glas (6 cl)
Monbazillac Jour de Fruit	80:- glas (6 cl)
Dulce Monastrell	90:- glas (6 cl)
Nivole	85:- glas (10 cl)

Desserts