

## Förrätter

---

**Chips med löjrom och Crème fraîche**  
*Crisp with roe and crème fraîche*

155:-

**Vitlöksbröd** Ciabatta-bröd gratinerat med mozzarella- & vitlökssmör, vitlöksdipp, rucola.  
*Garlic bread* Ciabatta bread gratinée with mozzarella- & garlic butter, garlic dip, rucola lettuce.

80:-

**Antipasti** Ett urval av italienska charcuterier, ostar, marinerade kronärtskockor, oliver.  
*Antipasti* A selection of Italian charcuteries, cheeses, marinated artichokes, olives.

*Liten 150:- (1-2 pers)*  
*Stor 250:- (2-4 pers)*

**Caprese** Burratamozzarella, marinerade tomater, basilika, citronzest, olivolja. (Denna rätt kan göras vegansk, -minus mozzarella, 75:-)  
*Caprese* Burrata mozzarella, marinated tomatoes, basil, lemon zest, olive oil. (This dish can be made vegan, -minus mozzarella, 75:-)

120:-

**Råbiff** Råbiff på oxfile, krämig äggula, picklade rödbetor, rotfruktchips, olivolja, ramslökmajo, parmesan.  
*Tartar* Tartar on beef fillet, creamy egg yolk, pickled beetroot, root vegetable chips, olive oil, ramsom mayo, parmesan cheese.

130:-

### 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>Bearnaise</i>	30:-
<i>Brödkorg</i>	30:-

*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

---

**Entrecôte** (200gr) Rostad potatis, krämig majsstuvning, stekt ramslök och sparris, rödvinssås. 425:-  
*Entrecôte (200gr) Roasted potatoes, creamy corn, fried ramson and asparagus, red wine sauce.*

**Wagyu ryggbiff** (200gr, Japan, A5 Kagoshima) (Obs, begränsat antal) Dagspris  
Samma tillbehör som till vår rätt med entrecôte. Daily price  
**Wagyu sirloin steak** (200g, Japan, A5 Kagoshima)  
The same accessories as for our dish with entrecôte. (Note, limited number)

**Torskrygg** Potatispuré, sandefjordsås med rom, ragu på ramslök o sidfläsk, dill, citron. 325:-  
*Cod loin Mashed potatoes, butter sauce with roe, ragu on ramson and pork Belly, dill, lemon.*

**Vegobiff** (Beyond meat) Rostad potatis, stekt ramslök och sparris, rödvinssås. (Vegansk) 265:-  
*Vego beef (Beyond meat) Roasted potatoes, Pan fried ramson and asparagus, red wine sauce. (Vegan)*

**Risotto** Risotto smaksatt med morot, karamelliserad morot, friterade bondböner, persilja, parmesan. (Denna rätt kan göras vegansk) 195:-  
*Risotto Risotto flavored with carrot, caramelized carrot, fried broad beans, parsley, parmesan cheese. (This dish can be made vegan)*

**Pasta oxfilé** Färsk krämig pasta med oxfilé, ramslök, vitlök, cocktailtomater, persilja, parmesan. 255:-  
*Pasta Beef fillet Fresh creamy pasta with beef fillet, ramson, garlic, cocktail tomatoes, parsley, parmesan cheese.*

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

---

## Maincourse

---

---

## Huvudrätter

---

**Smashburgare** 100% nötkött, Brioche bröd, krispsallad, rödlök, ramslökmajo, picklad gurka, ost, pommes, vitlöksdressing. **225:-**  
**Smashburger** 100% beef, Brioche, crispy salad, red onion, ramson mayo, pickled cucumber, cheese, French fries, garlic dressing.

**Vegoburgare** (Beyond meat), Brioche bröd, krispsallad, rödlök, ramslökmajo, picklad gurka, ost, pommes, vitlöksdressing. **225:-**  
**Vego burger** (Beyond meat) Brioche, crispy salad, red onion, ramson mayo, pickled cucumber, cheese, French fries, garlic dressing.

**Räkmacka** Grillat surdegsbröd, handskalade räkor, picklad gurka, rödlök, krispsallad, ägg, ramslökmajo. **235:-**  
**Shrimp sandwich** Grilled sourdough bread, hand-peeled shrimp, pickled cucumber, red onion, crispy salad, egg, ramson mayo.  
**Vill du lyxa till med löfom på räkmackan + 89kr**  
**Do you want roe on the prawn sandwich + SEK 89**

**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 & lönnstrap** Tomatsås, bacon, lönnstrap, 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, picklade rödbetor, rödlök, valnötter, rucola, parmesan. **225:-**  
**Pizza Bianco** Creme fraiche, mozzarella, pickled beetroots, red onion, walnuts, rucola lettuce, parmesan cheese.

---

## 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.

**Chokladfondant** Vaniljglass, färska bär. 125:-  
**Chocolate fondant** Vanilla ice cream, 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:-  
\*mörk tryffel med havssalt, \* mörk tryffel med Baileys och hallon, \* vit tryffel med passionsfrukt och limezest.  
**Three truffles** Three different home-made truffles.  
\* 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

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

### Dessertvin

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

---

## Desserts