

Förrätter

Chips med löjrom, rödlök och Crème fraîche

Crisp with roe, red onion 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 oxfilé, krämig äggula, picklade rödbetor, rotfruktchips, olivolja, ramslökmajo, parmesan.

Tartar Tartar on beef fillet, creamy egg yolk, pickled beetroot, root vegetable chips, olive oil, ramson mayo, parmesan cheese.

130:-

Smått & gott

Marinerade kronärtskockor

50:-

Oliver

60:-

Liten grönsallad med vinegrette

50:-

Chips

40:-

Nacho-chips med salsa

50:-

Mixade nötter

25:-

Pommes med vitlöksdipp

Liten 35:-/Stor 65:-

Vitlöksdipp

20:-

Brödkorg

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 purjolök och sparris, rödvinssås. 425:-
Entrecôte (200gr) Roasted potatoes, creamy corn, fried leek 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 purjolök och sidfläsk, dill, citron. 325:-
Cod loin Mashed potatoes, butter sauce with roe, ragu on leek and pork Belly, dill, lemon.

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

Risotto Risotto smaksatt med morot, karamelliserad morot, rotfruktschips, persilja, parmesan. (Denna rätt kan göras vegansk) 195:-
Risotto Risotto flavored with carrot, caramelized carrot, root vegetable crisp, parsley, parmesan cheese. (This dish can be made vegan)

Pasta oxfile Färsk krämig pasta med oxfile, örter, vitlök, cocktailtomater, persilja, parmesan. 255:-
Pasta Beef fillet Fresh creamy pasta with beef fillet, herbs, garlic, cocktail tomatoes, parsley, parmesan cheese.

Grappas Caesarsallad Grappas Caesarsallad med chipotle-glaserad kycklingfile, romansallad, rucola, rödlök, soltorkade 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, tryffelmayo, picklad gurka, ost, pommes, vitlöksdressing. **225:-**
Smashburger 100% beef, Brioche, crispy salad, red onion, truffle mayo, pickled cucumber, cheese, French fries, garlic dressing.

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

Räkmacka Grillat surdegsbröd, handskalade räkor, picklad gurka, rödlök, krispsallad, ägg, dillmayo. **235:-**
Shrimp sandwich Grilled sourdough bread, hand-peeled shrimp, pickled cucumber, red onion, crispy salad, egg, dill mayo.
Vill du lyxa till med löjrom 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 & 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 Gamberetti Creme fraiche, mozzarella, räkor, tomat, dill, citronzest, chiliflakes. **225:-**
Pizza Bianco Gamberetti Creme fraiche, mozzarella, shrimp, tomato, dill, lemon zest, chili flakes.

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

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