

Höstmeny

Förrätter

Chèvre Chaud

Varm chevré, rödbetshummus,
gulbetor, honung & solrosfrön **125**

Räктоast

Smörstekt levain, skagenmayonnaise,
räkor & citron **125**

Fransk löksoppa

Vinkokt gul lök, örter &
gruyèregatinerad krutong **125**

**Alla förrätter går att få som stor
och kostar då 195:-**

Varmrätter

Rotsaker & höstsvamp

Bakad och smörstekt rotselleri,
syrlig rotfruktspure, vitlöksfräst
skogssvamp, vattlingon &
hackade marcona mandlar **225**

Gulfnad tonfisksallad

Hällristad tonfisk, limemarinerad
melon, kapris, grillad paprika,
syltad rödlök, bulgur, fetaost,
rädisor & housechili **235**

Ankconfit

Confiterat anklår, kryddig choucroute,
bacon, friterad potatisgratäng &
rostad vitlökssky **235**

Entrecote

Marmorerad entrecote
kryddsmör, rödvinssky, tomatsallad
& örtpommes frites **365**

Dessерter

**Brie de Meaux med tryffelhonung
på grillad kavring **95****

Creme brulée **95**

**Äpplecompott med
mandelkrisp & Sauternes sabayon **95****

Litet kakfat **75**

**Mörk chokladbavaroise med
mjölkchoklad glass,
rostad vit chocklad & hallon **105****

Brunch (11.00-16.00)

Helgfrukosttallrik

Gröna ärtor, äggröra, **195**
bakad tomat, smörstekta
kantarell, nymbergerkorv &
bacon, grillad levain

Bao Brunch **75/st**

- Blomkål, stickyhot, jordnötter &
koriander

- Forme`d Ambert, rostade nötter
& blomsterhonung

- Pankofriterad ishavstorsk,
Dansk remoulad & gröna ärtor

- Bubbröra, krispsallad
& syltad lök

- Burned ends (Bringa)
rökt majonnäs &
syltat lök

Barnpannkakor m. sylt & grädde **135**

Barnpasta bolognese **155**

Dryck

Negroni **155**

- Gin, Campari, Vermouth

Mimosa **155**

- Champagne med apelsinjuice

Kir royal **155**

- Champagne med Crème de Cassis

