

FÖRRÄTT

Löjrom

Potatiskaka, rödlök, smetana, citron, dill, Diléns rökta sidfläsk
210

Svamptoast

Säsongens svamp, färskost, syrad jordärtskocka, parmesancreme, krasse
175

Råbiff

Innanlår, ponzupicklad svamp, parmesancreme,
friterad jordärtskocka, smörgåskrasse, rostad vitlöksolja, picklad rödlök
190

Betor

Gulbeta, rödbetspuré smaksatt med brynt smör och sherryvinäger, sotad
getost, maraconamandlar, honung
175

Plockbricka (För 2 pers)

285

VARMRÄTT

Hjälmargös

Sandefjordsås, forellrom, grön sparris, gräslök, dill, kokt potatis
385

Fjällröding

Skaldjurssås, syrad blomkål, svartkål, potatispuré
375

Svamprisotto

Sojaböna, friterad svamp, grön sparris, syrad lök, parmesan
290

Majskyckling från Viking fågel

Rotselleripuré, svartkål, shiitakesvamp, smörad kycklingfond
340

Bakad Fläsksida

Syrad steklök, chutney på äpple & ingefära, rödvinssky, blomkålspuré,
friterad potatiskaka
295

Kött Från Saluhallen

Serveras med tomat och löksallad, Bearnaise, Rödvinssky, Pommes

Ryggbiff Sve 385

Entrécote Sve 390

Oxfilé Sve 420

Pluma Sve 320

3 Utvalda Detaljer (Min 2 pers) 420/pp

DESSERT

Körsbär

Körsbärssorbet, chokladcrémé anglais, mandelflarn
120

Crème Brûlée

Hallonkompott
100

Chokladtryffel

40



FÖRE MATEN

Mousserande

NV Cava Brut, Torre Oria, Spanien 110/550

NV Crémant de Bourgogne, Henri de Villamont, Frankrike 140/700

Cocktails

160

Dry Martini

Plymouth Gin, Noilly Prat, Oliv

GT Hendricks & Gurka

Hendricks Gin, Three Cents Tonic, Gurka, Svartpeppar

Negroni

Tanquaray Gin, Campari, Röd Vermouth

Citrongräs

Smirnoff Vodka, Limoncello, Citrongräs, Citron, Ägg

