

Kvällens 4 rätters middag - 525kr per person

Crudo på kolja med thailändsk röd curryvinägrette & hyvlad pumpa
eller

Ras el hanout-rostad rotselleri med örtig citronyoghurt & hasselnötter

Smördegstartlette på Mont d'Or-ost & purjolök med sötsyrlig dragonsallad
eller

Stekta ankdupplings i ponzusås med vårlök & riven anklever

Lammrostbiff med rostad persiljerot, chimichurri & grillad brysselkål
Serveras med vitlöksbröd

eller

Stekt marulkskind med mussel-choucroute(!) & pepprig krasse
Serveras också med vitlöksbröd

Valfri efterrätt från tavlan!

Självklart löser vi middagen helt vegetarisk!

*Är ni inte så hungriga?
Be om bar-menyn för att köpa enstaka rätter.*



Bar-meny

Snacks

Ostron med het tomatsalsa 40/st

Oliver eller mandlar 50

Ndujakroetter 75 (finns veg)

Kycklinghjärtaspett med hoisinsås 40/st

Mangalicaskinka 28 mån 120

Pitabröd 40

... med vitlökssmör 60

... med baba ganouche & brynt smör 80

... med sardeller, citron & aioli 130

Rätter

Crudo på kolja med röd curryvinägrette & hyvlad pumpa 150

Ras el hanout-rostad rotselleri med örtig citronyoghurt & hasselnöt 150

Smördegstartlett på Mont d'Or & purjolök med sötsyrlig dragonsallad 165

Stekta ankdumplings i ponzusås med vårlök & riven anklever 165

Lammrostbiff med rostad persiljerot, chimichurri & grillad brysselkål 200

Stekt marulkskind med mussel-choucroute(!) & pepprig krasse 200

Efterrätterna står på tavlan!

