

# MENY

## MORS DAG

### FÖRRÄTT/STARTER

#### Tarte Flambée

Löjrom, crème fraiche, dill & rödlök på krispigt bröd

-----

Bleak roe, crème fraiche, dill & red onion on crispy bread

eller/or

#### Okonomiyaki (V)

Kimchipannkaka, japansk barbecuesås, mirinmajonnäs, vårlök, böngroddar & chili

-----

Kimchi pancake, Japanese barbeque sauce, mirin mayonnaise, spring onion, bean sprouts & chili

### HUVUDRÄTT/MAIN COURSE

#### Citrongräs Torsk/Lemon Grass Cod

Blåmuslor, Pok Choi, gurkketchup, sparris, pancetta, grön chili & Szechuan böngroddar

-----

Blue mussels, Pok Choi, Cucumber ketchup, Asparagus, Pancetta, green chili & Szechuan bean sprouts

eller/or

#### Biff/Striploin

Biff, rostad rotselleri, konfiterad morot och sötpotatispuré med en reduktion på portvin & skogsbär

-----

Striploin, roasted celeriac root, confit carrot and sweet potato puree with a port wine & forest berries reduction

### DESSERT

#### Macaron bricka/Macaron Tray

Ett urval av macarons & färska skogsbär & stekt vit choklad

-----

A selection of Macarons & fresh forest berries & fried white chocolate

eller/or

#### Hjortronklassiker/Cloudberry Classico

Varma hjortron, muskovado & vaniljglass

-----

Warm cloudberries, muscovado & vanilla gelato

3-RÄTTERS

325 KR

2-RÄTTERS

255 KR

(Huvudrätt & Dessert)

För minnesvärda helkvällar  
och viktiga blyxtvisiter.

---