

HOW TO EGO!

INTE SÅ HUNGRIG?

2 SMAÅ ELLER 1 MELLAN

GANSKA HUNGRIG?

3 SMAÅ ELLER 2 MELLAN

VÄLDIGT HUNGRIG?

4 SMAÅ ELLER 3 MELLAN

SIDES

Haricot verts 65kr
Togarashi, lime, brynt smör
Togarashi, lime, browned butter

Steak fries 82 kr
Citronpeppar, parmesan, havssalt
Lemon pepper, parmesano, sea salt

Ruccolasallad / Rocket salad 53 kr
Citron, havssalt, olivolja,
granatäpple
Lemon, sea salt, olive oil, pomegranate

Asiatisk sallad / Asian salad 63 kr
Kål, chili, koriander, morot, lök
Cabbage, chili, coriander, carrot, onion

V: Vegetarian
VG: Vegan

MINDRE

Smör & kött / Butter & beef 129 kr
Brioche, råbiff på nöt,
tryffeleulsion, frisésalat, yuzuponzu,
syltade senapsfrön
*Brioche, beef tartare, clarified butter,
truffle emulsion, frisse, yuzu ponzu,
pickled mustard seeds*

**Klassisk löjrom /
Classic löjrom** 165 kr
Brioche, löjrom, crème fraiche, rödlök,
dill
*Brioche, løjrom, crème fraiche, red onion,
dill*

**Skogssvampstost /
Forest mushroom toast (V)** 109 kr
Skogssvamp, blåmögelost- och whiskysås,
valnötter, honung, moss
*Forest mushrooms, blue cheese and whisky
sauce, walnuts, honey, moss*

**Hummer & vitlök /
Lobster & garlic** 135 kr
Jalapeño, avokado, dillolja,
arvestomat, buskkrasse, rostad vitlök
*Jalapeño, avocado, dill oil, heirloom
tomato, bush cress. roasted garlic*

Burrata (V) 95 kr
Nektarin, mynta, chili, pinjenötter,
olivolja, sumak
*Nectarine, mint, chili, pine nuts, olive
oil, sumac*

Majs / Corn (V) 62 kr
Lagrad ost, rostade mandlar, koriander,
sesam, lime
*Aged cheese, roasted almonds, coriander,
sesame, lime*

Hällefjundra / Halibut 298 kr
Citrongräs, parmesan, persilja,
tournerad potatis, supercitron,
musselsås
*Lemon grass, parmigiana, parsley, tourned
potato, lemon supreme, clam chowder*

**Kvällens lilla grill /
Grill of the night** 175 kr
Kockens val av kött, gremolata,
potatisfondant, bordelaisesås och
chorrónsås
*Chefs' choice cut, gremolata, shallots,
potato fondant, bordelaise sauce and
chorrón sauce*

Tonkatsu 175 kr
Fläskfilé, kewpiemajonnäs, morot,
chili, ponzu, brynt smör, koriander,
sesam
*Pork fillet, kewpie mayo, cabbage, carrot,
chilli, ponzu, charred butter, coriander,
sesame*

Birria taco / Birria taco 165 kr
Långkott biff, srirachagräddfil,
avokado- och jalapeñoemulsion, lime,
vetetortilla
*Slow cooked beef, sriracha sour cream,
avocado &and jalapeño emulsion, lime,
wheat tortilla*

Tonfisksashimi / Tuna sashimi ... 209 kr
Svart sesam, gurka, saffran, grönt
äpple, rädisa, senap
*Black sesame, cucumber, saffron, green
apple, radish, mustard*

Money bags (V, VG) 152 kr
Dumplings, svampbuljong, ingefära,
soja, koriander, chili, salladslök,
citrongräs
*Dumplings, mushroom broth, ginger, soy,
coriander, chili, salad onion, lemon grass*

V: Vegetarian
VG: Vegan

MELLAN

NEDAN HITTAR DU RÄTTER
SOM PASSAR EN
PERSON ELLER ETT
STÖRRE SÄLLSKAP

STÖRRE

Club steak (2p) 895 kr
Ett kilo clubsteak, rostad majs, fat
fries med citronpeppar och parmesan,
haricots verts, charrónsås
*1 kg club steak, roasted corn, lemon
pepper and parmesan fat fries, haricot
verts, charrón sauce*

Surf & Turf 445 kr
Grillad tonfisk, kockens val av kött,
fat fries med citronpeppar och
parmesan, sallad på rucolla och
granatäpple, bordelaisesås
*Grilled tuna, chefs' choice meat cut,
lemon pepper and parmesan fat fries,
wasabi mayo, rocket and pomegranate salad,
bordelaise*

**Kvällens stora grill /
Grill of the night** 335 kr
Kockens val av kött, gremolata,
potatisfondant, bordelaisesås och
chorrónsås
*Chefs' choice cut, gremolata, shallots,
potato fondant, bordelaise sauce and
chorrón sauce*

**Pepparsteak á la Sichuan /
Pepper steak á la Sichuan** 365 kr
Sichuanpeppar, svartpeppar, sumak,
potatisfondant, palsternackspuré,
rosmarin, rostad vitlök
*Sichuan pepper, black pepper, sumac,
potato fondant, parsnip puree, rosemary,
black garlic*

DESSERT

Nocciolatadumplings/
Dumplings nocciolata 119 kr
 Choklad och hasselnöt i gyoza, stekt
 vit choklad, saltad kola
*Chocolate and hazelnut in gyoza, fried
 white chocolate, salted caramel*

Smaker från Skottland /
Flavors of Scotland 109 kr
 Pankofriterad Mars, whiskyglass,
 honungskrisp
*Panko battered Mars bar, whisky gelato,
 honeycomb*

Hjortron-crème brûlée /
Cloudberry crème brûlée 99 kr
 Hjortron, rostat brunt socker, vanilj
Cloudberries, roasted brown sugar, vanilla

Sweet Cheesus 129 kr
 Kvällens urval av ädel-, mjuk- och
 hårdostar, fikonchutney, brioche
*Evening selection of mixed blue, soft, and
 hard cheeses, fig chutney, brioche*

James hemgjorda glass/
Gelato by James 40 kr
 Fråga efter kvällens urval av smaker
Ask for tonight's flavours

Sorbet (VG) 40 kr
 Fråga efter kvällens urval av smaker
Ask for tonight's flavours

SPOIL YOURSELF!

**ADD
 SOMETHING TO
 YOUR SWEET**

DESSERTVIN (8CL)

Torion 105 kr

Libamus 105 kr

Muscat 105 kr

Bränlands iscider 129 kr

Sauterne 145 kr

Banyul 105 kr

**ELLER VÄRFÖR INTE
 NÅGOT VARMT?**

Kaffe 28 kr

The 28 kr

Espresso 32 kr

Espresso dubbel 39 kr

Cappuccino 42 kr

Caffé latte 42 kr

MAT