

FÖRRÄTTER

Löjrom "Blini"

Citroncrème med löjrom & rödlök
Blini, bleak roe, red onion & citrus creme

175 kr

Kantarellsoppa

Soppa med kantareller & körvel
Serveras med smördegsknyten, färskostcrème,
blandsvamp och grana padano
*Chanterelle soup with puff pastry
& grana padano.*

145 kr

Kantarelltoast

med knaperstekt fläksida
Grillat levainbröd, kantareller,
knaperstekt fläksida
*Chanterelle toast on levain bread
with crispy pork belly*

155 kr

Lantägg

Skogssvamp, schalottenlök,
cirkulerat ägg 63 grader,
jordärtskocka, gräslök & tryffelsås
*Mixed forest mushrooms with circulated egg,
jerusalem artichoke, chives & truffles sauce*

139 kr

Laxtartar

Rökt lax, dill & citronmajonnäs, avokado,
syrad rödlök, bovete
*Salmon tartar with dill-lemon mayonnaise, avocado,
lemon and pickled onions*

149 kr

Confiterat anklår Hoi sin

Hjärtsalladsblad, sallad på rättika, morot, gulbeta & rödbeta,
syrad gurka, koriander & ponzusås
*Confit duck leg Hoisin with black radish, carrots, beetroots,
pickled cucumber & Ponzu*

135 kr

Moule frites

Blåmusslor i chili, vitlök & citrongräs, pommes & aioli
Moule with chili, garlic & lemongrass

155 kr

Tempura räkor

Friterade rödräkor med friterad blomkål, broccoli,
sriracha majonnäs & lime
Tempura shrimps, cauliflower, broccoli, sriracha sauce & lime

135 kr

Cheeseburgare

Grillad cheeseburgare på högrev med tryffelmajonnäs,
mjölktsyrate grönsaker & pommes
*Grilled cheese burger with truffles mayonnaise,
Pickled vegetables & pommes frites*

175 kr