

Snacks

Extra majsbröd <i>Vispat Brynt Smör</i>	20:-/st
Salchichón Iberico <i>Lufttorkad Spansk Korv</i>	85:-
Le Noir de Bigorre <i>Skinka Från Franska Pyrenéerna Lagrad 36 Månader</i>	195:-
Cecina Contra <i>Lufttorkad Rubia Gallega</i>	175:-
Petit Choux <i>Forellrom, Västerbottenost & Citron</i>	110:-
Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron & Surdegsbröd</i>	150:-

Förrätter

Tonfisk <i>Crudo, Vattenmelon, Datterini Tomat, Grillad Chiliolja & Lime</i>	205:-
Löjrom <i>Tartlet På Dinkel, Svecia, Lök & Brynt Smör</i>	275:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot & Kapris</i>	175:-
Risotto <i>Citron, Crème Fraiche & Parmesan 48 Månader Lägg till 15g Störkaviar Från Bordeaux</i>	180:-/345:-
Cappelletti <i>Gefjærskost, Spritärtor, Ramslök & Parmesanbuljong</i>	195:-

Varmrätter

Kantareller <i>Smörstekt Brioche, Miso, Lättrökt Äggula & Granskott</i>	295:-
Torsk <i>Grillad Vit Sparris, Oliver, Basilika, Pinjenötter & Zucchini</i>	315:-
Piggvar <i>Purjolök, Rökt Smör, Blåmusslor, Blomkål & Thaibasilika</i>	345:-
Presa <i>Grillad Presa av Iberico, Grön Sparris, Jalapeño, Majscrem & Koriander</i>	295:-

Dessert

Choklad <i>Mörk Chokladcremeux, Karamellglass, Bovetekrokant & Tonkaböna</i>	130:-
Pavlova <i>Jordgubbsglass, Rabarber, Lavendelgrädd & Tagetesört</i>	125:-
Brillat Savarin <i>Pastöriserad Komjolk & Grädd, Serveras med Kvittenmarmelad & Knäcke</i>	95:-
Praliner Signerat Karl Jungstedt <i>Be Om Att Få Se Brickan</i>	45:-/st
Sorbet & Glass <i>Fråga om Kvällens Smaker</i>	75:-

Snacks

Extra Corn Bread <i>Whipped Brown Butter</i>	20:-/piece
Salchichón Iberico <i>Cured Spanish Sausage</i>	85:-
Le Noir de Bigorre <i>Dry Aged Ham From French Pyrenees Aged for 36 Months</i>	195:-
Cecina Contra <i>Cured Rubia Gallega</i>	175:-
Petit Choux <i>Trout Roe, Västerbotten Cheese & Lemon</i>	110:-
Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Pickled Pears & Sourdough Bread</i>	150:-

Starters

Tuna <i>Crudo, Watermelon, Datterini Tomato, Grilled Chili Oil & Lime</i>	205:-
Bleak Roe <i>Tartlet Of Dinkel, Svecia, Onion & Browned Butter</i>	275:-
Beef Tartar J&J <i>Lovage, Cured Egg Yolk, Horseradish & Capers</i>	175:-
Risotto <i>Lemon, Crème Fraiche & Parmesan 48 months</i> <i>Add on 15 g Sturgeon Caviar From Bordeaux</i>	180:-/345:-
Cappelletti <i>Goat Cheese Cream, Garden Peas, Ramson & Parmesan Broth</i>	195:-

Mains

Chanterelles <i>Butter-Fried Brioche, Miso, Light Smoked Egg Yolk & Spruce</i>	295:-
Cod <i>Grilled White Asparagus, Olives, Basil, Pine Nuts & Zucchini</i>	315:-
Turbot <i>Leek, Smoked Butter, Blue Mussels, Cauliflower & Thai Basil</i>	345:-
Presa <i>Grilled Presa of Iberico, Green Asparagus, Jalapeño, Corn Cream & Cilantro</i>	295:-

Desserts

Chocolate <i>Dark Chocolate Crèmeux, Caramel Ice Cream, Buckwheat Crunchy & Tonka Bean</i>	130:-
Parlova <i>Strawberry Ice Cream, Rhubarb, Lavender Cream & Tagetes Herb</i>	125:-
Brillat Savarin <i>Pasteurized Cow's Milk & Cream, Served with Quince Marmalade & Hard Bread</i>	95:-
Pralines <i>Signed By Karl Jungstedt Ask Your Waiter To See The Tray</i>	45:-/piece
Sorbet & Ice Cream <i>Ask about the Flavors of the Evening</i>	75:-