



FÖRRÄTTER

OSTRON MIGNONETTE	45:-/st
Scharlottenlöksvinaigrette, citron & dill.	
30G KALIXLÖJROM	369:-
Crème fraîche, rödlök, citron & surdegsbröd.	
30G OSCIETRA CAVIAR	599:-
Crème fraîche, rödlök, citron & surdegsbröd.	
SNIGLAR PROVENCALE	169:-
Vitlöksgratinerade med citron & surdegsbröd.	
TOAST SKAGEN	169:-
Räkor, rödlök, citron, dill & västerbottentost.	
RÖDBETSCARPACCIO	169:-
Schalottenlök, syltade kantareller & honungsrostade solrosfrön. Serveras med västerbottencreme & potatiskrisp.	
CARPACCIO "PELLE JANZON"	249:-
Svensk oxfilé, kalixlöjrom, schalottenlök & syltade kantareller. Serveras med västerbottencreme & potatiskrisp.	
RÅBIFF PARISIENNE	189:-
Svenskt innanlår, cornichons, schalottenlök & rödbeta. Serveras med dijoncreme, äggula & surdegskrutonger.	
Som varmrätt med pommes frites	269:-

VARMRÄTTER

JARLENS STEAK FRITES	375:-
250gr grillad svensk entrecôte. Balsamicodressad tomatsallad, parmesan & rödvinsås. Serveras med bearnaise & pommes frites.	
OXFILÉ ROSSINI	399:-
160gr grillad svensk oxfilé tournedos. Ankleversmör, glacerad schalottenlök & smörstekta kantareller. Serveras med portvinnsky & smörstekt surdegsbröd.	
HASSELNÖTSBAKAD TORSKRYGG	369:-
Fräs på räkor, brynt vitlök & spenat. Serveras med apelsin beurre blanc & bakad fänkål.	
SVAMPRIOTTO	229:-
Gjord på kantareller & karljohansvamp med portvin & cognac. Serveras med smörstekta kantareller, svartkål & hasselnötter.	
HAMBURGARE	239:-
Dubbel smashburgare i rostat briochebröd. Gruyereost, rödlökschutney & tryffelcreme. Serveras med aioli & pommes frites.	
MOULES CRÈME	249:-
Blåmusslor i vitvinsås med chili, vitlök, & ingefära. Serveras med aioli & pommes frites.	

Allergier?

Meddela personalen så hjälper vi dig.

MOUSSERANDE

PROSECCO/CAVA.....	98:-/595:-
CHAMPAGNE.....	145:-/895:-

ETT AXPLOCK FRÅN BAREN

GIN & TONIC

BEEFEATER.....	125:-
HENDRICKS.....	135:-
MALFY ORIGINAL.....	135:-
MALFY CITRON.....	135:-
MALFY BLODAPELSIN.....	135:-
MALFY GRAPE.....	135:-

SPRITZ

APEROL SPRITZ.....	135:-
LIMONCELLO SPRITS.....	135:-

COCKTAILS

FRENCH 75.....	135:-
GIN, CITRON & PROSECCO	
DRY MARTINI.....	129:-
GIN, VERMOUTH & OLIVER	
NEGRONI.....	135:-
GIN, SÖT VERMOUTH & CAMPARI	

PERFEKT ATT DELA PÅ

DELIKATESSTRICKA

Kökets utvalda charkuterier & ostar.
Serveras med marconamandel, cornichons,
oliver, hemmagjord marmelad,
surdegsbröd & fröknäcke
279:-

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE.....	119:-
Serveras med hallonkompott	
EN KULA GLASS.....	49:-
Hemmagjord, varierande smaker	
CHOKLADTRYFFEL.....	35:-
Hemmagjord, varierande smaker	
FRITERAD CAMEMBERT.....	119:-
Hjortronglass, friterad persilja & mandel.	
JARLENS TIRAMISU.....	119:-
Espresso, savoiarde, frangelico & mascarpone	

INTRESSE FÖR VIN?

Fråga personalen om att få ta en titt i vår
välsorterade vinlista

Eller varför inte boka en vinprovning med
någon utav våra duktiga sommelierer.