

Sharingmeny

Löjrom, Brioche, Pepparrot & Havskräfta
Kålbuljong, Ärtor, Ostronskivling & Ägg

*

Råbiff, Soja, Rättika, Arenkha Kaviar & Tahini
Gös, Furikake, Jalapeño, Svartkål & Räka

*

Oxkind, Morot, Kycklingfond, Hasselnötter & Dukkah
Pumpa, Chili, Basilika & Clementin

*

Kökets val av dessert

*

Minimum 2 personer 595:-/person
Dryckespaket 450:-/person

Vegetarisk sharingmeny

Kålbuljong, Ärtor, Ostronskivling & Ägg
Jordärtskockskrokett, Labneh & Ramlöskapris

*

Krispig Gyoza, Svamp, Kål & Äggula
Fermenterad Morot, Lök, Bovete & Ingefära

*

Persiljerot, Rökt Äpple, Berlottiböna, Pinjenötter & Delice De Bourgogne
Pumpa, Chili, Basilika & Clementin

*

Kökets val av dessert

*

Minimum 2 personer 495:-/person
Dryckespaket 420:-/person

Smårätter

- Ostron 45:-
Marconamandlar 55:-
Oliver 65:-
Saucisson 95:-
Grillat Surdegsbröd 75:-
Surdegsbröd, Kycklinglever & Cornichong 109:-
Potatis, Rökt Färskost, Solrosfrö & Picklad Lök 95:-
Jordärtskockskrokett, Labneh & Ramslökskapis 120:-
Kålbuljong, Ärtor, Ostronskivling & Ägg 130:-
Löjrom, Brioche, Pepparrot & Havskräfta 160:-
Chark & Picklat 205:-
3 Ostar, Fröknäcke & Marmelad 205:-
Jamón De Bellota Ibérico 36månader 80g 210:-
5g Rogn Baerii Kaviar, Kokossorbet & Olivolja 280:-
5g Rogn Baerii Kaviar & Vodka 300:-

Mellanrätter

- Oxkind, Morot, Kycklingfond, Hasselnötter & Dukkah 220:-
Krispig Gyoza, Svamp, Kål & Äggula 210:-
Råbiff, Soja, Rättika, Arenkha Kaviar & Tahini 210:-
Viltkorv, Cashew, Aprikos, Paprika & Päron 180:-
Fermenterad Morot, Lök, Bovete & Ingefära 190:-
Persiljerot, Rökt Äpple, Berlottiböna, Pinjenötter & Delice De Bourgogne 190:-
Pumpa, Chili, Basilika & Clementin 190:-
Gös, Furikake, Jalapeño, Svartkål & Räka 200:-

Dessert

- Sorbet 90:-
Misoglass, Jordnötter, Saltkola, Sesam & Ris 130:-
Grillad Palsternacksglass, Yoghurt, Päron & Lakrits 120:-
Kaffegodis 50:-

* HAR DU ALLERGIER, FRÅGA GÄRNA PERSONALEN