

FÖRRÄTTER / STARTERS

JAMÓN SERRANO 125 kr
Lufttorkad skinka lagrad minst 12 mån.

*Iberico: produkter tillverkade av frigående grisar
uppfödda på ekollon.*

SALCHICHÓN IBÉRICO 105 kr

CHORIZO IBÉRICO 105 kr

LOMO IBERICO 125 kr

JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA 295 kr
Ca 30 gram

IBÉRICO BRICKA 499 kr
Variation av våra Ibéricoprodukter.

CECINA DE LEON 150 kr
Rökt och lufttorkat nötkött från Leon i
Nordvästra Spanien. Lagrad minst 12 mån.

KITCHENETTE'S FAVORITER 189 kr
Två utvalda ostar och två utvalda
Charkdetaljer.

KITCHENETTE'S OSTBRICKA 395 kr
Kitchenette's utvalda ostar serveras med
marmelad

MANCHEGO 120 kr
100% Fårost från La Mancha.

QUESO AZUL 110 kr
Komjolk från Asturias

CABRA AL ROMERO 110 kr
100% Fårost från Murcia

QUESO IBERICO 110 kr
Får/Get & Ko från Castilla y leon

PATA NEGRA

Det finns olika klasser av Pata Negra, och den
finaste kallas JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
(ekollon). Denna skinka är från frigående grisar som
strövar i ekskogar längs gränsen mellan Spanien och
Portugal, och äter endast ekollon.

Nästa klass kallas JAMÓN IBÉRICO CEBO DE
CAMPO. Denna skinka är från grisar som matas med
en kombination av ekollon och spannmål.

Den tredje klassen är JAMÓN IBÉRICO DE CEBO
(eller bara JAMÓN IBÉRICO). Denna skinka är från
grisar som utfodras enbart på spannmål.

SNACKS

MARCONA MANDLAR 45 kr

KIKOS 45 kr

OLIVER 45 kr

SALTA POTATISCHIPS 45 kr

BANDERILLAS 4ST 45 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

PAN CON TOMATE, JAMÒN 150 KR Y QUESO

Smörstekt bröd, finhackad tomat, olivolja, flingsalt, Jamon Serrano, täcke av 12 mån Manchego.

GAMBAS AL AJILLO 155 kr

Scampi fräst i olja, vitlök, chili och persilja.

CROQUETAS 180 kr

Ibérico skinkkroetter serveras med Aioli

MUMSBIT 125 kr

3 gram odlad Kaviar från Småland, smetana och hackad silverlök.

PIMIENTOS DE PADRÓN 99 kr

Små friterade paprikor med havssalt

LÖJROM 295 kr

Löjrom, smetana, rödlök, citron, gräslök, smörstekt bröd

KAVIAR 350 kr

10 gram odlad Kaviar från Småland serveras med smetana, rödlök och smörstekt bröd.

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 260 kr

6st vitlök, chili & persiljegratinerade havskräftor

KAMMUSSLOR 240 kr

4st kammusslor serveras med majada och mango

OSTRON

ostron serveras klassiskt med lökvinegrette, citron och tabasco.

3st 150 kr

½ dussin 270 kr

1 dussin 480 kr

SECRETO IBÉRICO BELLOTA 179 kr

Grisens hemlighet serveras med ananas, äpple, chili och örtsallad.

PANCETTA IBÉRICO BELLOTA 150 kr

Stekt krispig fläksida från den svarta grisen

CARNE CRUDA (Råbiff) 295 kr

En variant på råbiff med grovhackad oxfilé serveras med kapris, tryffelmajonäs, krispig jordärtskocka, picklad rödlök, äggula

WAGYU 500 kr

100 % Japansk Wagyu serveras grillad och trancherad.

SLIDERS 125 kr/st

Miniburgare gjorda på amerikansk Wagyu och japansk Wagyu serveras med briochebröd, picklad lök och Aioli.

CARACOLES 170 kr

Sniglar gratinerade i persilja, citron och vitlökssmör serveras med grillat bröd

PÄRON CARPACCIO 155 kr

Serveras med queso azul, senapsvinegrett, rostade valnötter, russin och ruccola

MELON CON JAMON 135 kr

Piel de sapo melon serveras med Serranoskinka, mache sallad, manchego flarn och honungsvinegrett

KRISPIG BLOMKÅL 100 kr

Krispig blomkål serveras med Mojo rojo och Aioli

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

OXFILÉ (SVENSK) 445 kr

Grillad Oxfilé serveras med palsternackspuré, honungsglaserade primörer, variant på hasselbackspotatis, rödvinsky och dragonemulsion

MIX GRILL 850 kr//pp min 2pers

Lammracks, chorizo bbq, biff och oxfilé serveras med krispig majs med tryffel och manchego, kockens val av potatis och 2 såser

RÖDBETA (VEGETARISK) 365 kr

Rödbets & kikärtsbiffar serveras med gulbetspuré, smörstekt vit sparris, stekt beta, variant på hasselbackspotatis, getostkräm, vegetarisk rödvinsky och primörer

KÖTT ATT DELA / MEAT TO SHARE

*För två till tre personer att dela på.
Presenteras med husets tillbehör efter säsong.*

*For two to three persons to share.
Presented with seasonal accompaniments.*

ENTRECÔTE – 1000 g 1149 kr

Lokalt kvalitetskött hängmörat min 28 dagar.
Local 28 days hung and tenderized quality meat

T-BONE STEAK – 1000 g 1249 kr

Lokalt kvalitetskött hängmörat min 28 dagar.
Dubbelbiff med oxfilé och biff.
*Local 28 days hung and tenderized quality meat.
A pice of tenderloin and a pice of strip.*

LAMMRACKS – 1000 g 1049 kr

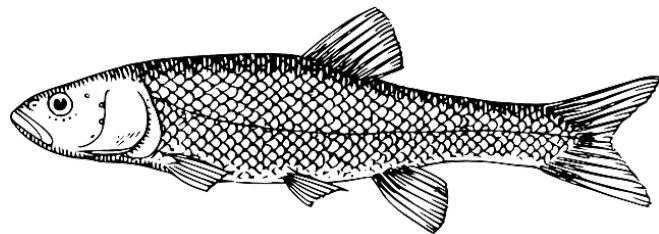
Ursprung varierar beroende på tillgång

RÖDINGFILÉ 425 kr

Smörbakad röding serveras med rostat potatisskum, rågkrisp, brynt smör, löjrom och primörer

BIFF (USA) 495 kr

Biff med kappa, serveras med baconlindade haricotsverts, grillad tomat, kryddigt vitlökssmör, rödvinsky och egengjorda pommes frites



SKALDJUR OCH FISK ATT DELA / SEAFOOD AND FISH TO SHARE

*Platå behöver förbokas 3 dagar i förväg,
Skaldjur och fisk varierar efter tillgång.*

*Plateau needs to be prebooked 3 days in advance.
The seafood and fish varies depending on availability.*

SKALDJURSPLATÅ DE LUXE 1950 kr

Skaldjursplatå, pommes och såser.
Seafood plateau with french fries and sauces.

*12 st ostron
8 st havskräftor
1 hel hummer
1 hel krabba
300 gram färska räkor
300 gram röka räkor
30 gram löjrom*

GRISFEST / PIG PARTY

3 dagars förbeställning
3 days pre-order

COCHINILLO (SPÄDGRIS)

SNACKS

Oliver, chips, mandlar, chark, ost
Snacks such as olives, chips, almonds, cured meats and cheese.

FÖRRÄTTER

4 olika tapas att dela
4 tapas to share

VARMRÄTT

COCHINILLO (SPÄDGRIS)

Ungsgrillad krispig spädgris att dela. Serveras med grönsallad, riven manchego, ugnstrostad potatis, citronaioli samt sås gjord på fläskspadet med brandy.,
Oven-grilled crispy baby pig to share. Served with green salad with grated manchego, oven-roasted potatoes, lemon aioli and sauce from the pork with brandy.

DESSERT

SORBET. Kvällens sorbet serveras med bär och maräng.
Sorbet served with berries and meringue.

750 kr/p. Minimum 6 pers.

DESSERTER / DESSERTS

SORBET 65 kr

Dagens Sorbet serveras med frukt och bär (fråga smak)

Det är en självklarhet för oss att ta hand om våra gäster.

Om du har några allergier eller smakpreferenser, fråga oss vad maten innehåller.

VANILJGLASS 110 kr

Serveras med havre crunch, maränger och hjortron

Självklart ordnar vi barnmeny.

CHOKLAD VARIATION 125 kr

En variation på choklad serveras med chilichokladglass

Då vi arbetar med dagsfärska leveranser, reserverar vi oss för att utbudet kan variera från dag till dag.

Tveka inte att fråga vid särskilda önskemål.

OSTBRICKA 165 kr

Variation på ostar serveras med marmelad

PRALINER 1 st 40kr 3 st 105kr

Den perfekta avslutningen, Pralin & Avec..