

DESSERTER  
DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 95.-  
Crème brûlée

CHOKLADMOUSSE SMAKSATT MED JAMAICANSK ROM 85.-  
Chocolate mousse flavored with Jamaican rum

RABARBERPAJ SMAKSATT MED KARDEMUMMA 115.-  
SERVERAS MED EN KULA VANILJGLASS  
Rhubarb pie flavored with cardamom served with vanilla ice cream

DAGENS SORBET 45.-  
Sorbet of the day

CHOKLADTRYFFEL 45.-  
Chocolate truffle

GLASS OF SWEETS

2016 Luigi Voghera, Moscato d'Asti, Piemonte 80.-  
2015 Chateau Baulac, "Dodijos", Sauternes 110.-

SNACKS & BITES

LÖJROMSDIPP MED POTATISCHIPS  
Bleak roe dip with potato chips  
110.-

PATA NEGRA & MANCHEGOOST-KROKETTER  
Pata negra & manchego cheese croquettes  
95.-

OLIVER  
Olives  
65.-

VALENCIA MANDLAR  
Valencia almonds  
65.-

FÖRRÄTTER  
APPERTIZERS

PATA NEGRA SALAMANCA  
255:-

BUFFELMOZZARELLA MED PICADILLY TOMATER, BASILIKA & EXTRA JUNGFRUOLJA  
Buffalo mozzarella with Piccadilly tomatoes, basil and extra virgin olive oil  
155:-

KRONÄRTSKOCKA BARIGOULE MED BRYNT SMÖR & FLINGSALT  
Artichoke Barigoule with browned butter and sea salt  
145:-

KOCKENS KRÄFTRÖRA MED SMAK AV SENAP SERVERAS PÅ SURDEGSBRÖD  
Crayfish with mustard-flavored mayonnaise served on sourdough bread  
195:-

TARTAR PÅ RÖDING MED SPARRIS, GRANATÄPPLE, CHILLI, YUZUMAJONNÄS  
SURDEGSBRÖDSKRISP & ROMANBLAD  
Tartar of char with, asparagus, pomegranate, chili, yuzu mayonnaise  
sourdough crisps & romaine lettuce  
215:-

CHILLI & PARMESANFRITTERADE KYCKLINGFINGRAR MED  
SOJAMAJONNÄS & INGEFÄRSDESSING  
Chili & parmesan fried chicken fingers with soya mayonnaise & ginger dressing  
145:-

RÖDRÄKOR (PIL PIL) MED CHILI, VITLÖK & PERSILJA  
Fried red prawns (Pil Pil) with chili, garlic & parsley  
155:-

LANGOS MED FORELLROM, RÖDLÖK, AVOKADO, GRÄSLÖK OCH CRÈME FRAICHE  
Langos with trout roe, red onion, avocado, chive and crème fraiche  
195:-

VARMRÄTTER  
MAINS

FÄRSK PASTA MED RAGÙ GJORD PÅ HÖGREV, RÖTT VIN, "SAN MARZANO"  
TOMATER & LAGERBLAD  
Fresh pasta with ragù made of prime rib, red wine, "San Marzano"  
tomatoes & bay leaf  
170:-

FÄRSK PASTA MED KRYDDIG "SAN MARZANO" TOMATSÅS,  
VITLÖKSSTEK AUBERGIN, BASILIKA & HYVLAD PECORINOOST  
Fresh pasta with spicy "San Marzano" tomato sauce, garlic, aubergine, basil &  
pecorino cheese flakes  
160:-

VARMRÖKT LAX MED MELONSALLAD, FETAOST, HONUNG &  
ÄPPLECIDERVINEGRETTE  
Smoked salmon with melon salad, feta cheese, honey and apple cider vinaigrette  
225:-

RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT, SERVERAS MED CALABRA-DRESSING,  
PICKLAD OCH KRISPIG LÖK, SURDEGSBRÖDSMULOR SAMT TOMAT & LÖKSALLAD  
Steak tartare served with Calabra dressing, pickled and crispy onion, sourdough bread crumbs  
& tomato-onion salad  
1/2 165 KR | 1/1 265 KR

NOBIS HAMBURGARE MED GURKA, LÖK, AVOKADO, HARISSAMAJONNÄS,  
JALAPEÑO & POMMES  
Nobis hamburger with cucumber, onion, avocado, harissa mayonnaise  
& french fries  
195:-

LIME OCH CHILLISYRAD BIFF MED SOTAD PAK CHOI, PICKLADE GRÖNSAKER,  
RISNUDDLAR & SOJAMAJONNÄS  
Lime and chili pickled steak with blackened pak choi pickled vegetables,  
rice noodles & soy mayonnaise  
245:-

SOTAD RÖDING MED VÅRPRIMÖRER, SPARRIS CRUDITE CHABLISSÅS & FORELLROM  
Blackened char with spring vegetables, asparagus crudité Chablis sauce & trout  
325:-

GRILLAD KALVENTRECÔTE MED TRYFFELSMÖRSÅS,  
MELON & TOMAT-RAMSLÖK SALLAD  
Grilled veal entrecôte with truffle butter sauce, melon & tomato-ramson salad  
295:-

ROSTADE BETOR MED AVOKADO, SOTAD FÅROST, ÖRTSALLAD & YUZU MAJONNÄS  
Roasted beets with avocado, fried goat cheese, herbs & yuzu mayonnaise  
195:-