



## Bubbel

**Champagne** 165/895:-  
Tribaut Schloesser,  
N.V. Tribaut Blanc de Chardonnay  
*Frankrike/Champagne: Chardonnay*

**Cava** 105/475:-  
Perelada, 2020 Cava Stars Brut Organic  
*Spanien: Parellada, Xarel-lo, Macabeo*

## Fördrink

**Bitter Fields** 135:-  
Strawberry bitter liqueur, dry vermouth,  
sweet vermouth, london dry gin

**OH, Cucumbers** 135:-  
Kelp aquavit, cucumber, tequila blanco,  
almond syrup, lime, soda

## Snacks

**Sikromstartlett (G,L) (95:-)**  
Serveras med rödlökssmetana och dill.

**Mini-Pizza (G,L) 95:-**  
Tryffelfärskost, karamelliserad lök, gräslök och wrångebäckost.

## Förrätter

**Tartar på nötinnanlår från Närke (G,L) 160:-**  
Smaksatt med dijon och brynt smör. Serveras med äggulekräm, kapris och ättiksflarn med rödbeta.

**Jordärtskockssoppa (G,L) 155:-**  
Med rökt pilgrimsmussla, salladslök och kronärtskocka.

**Krondillsgravad skreitorsk (L) 165:-**  
Serveras med en örtblandning med äpple och gurka samt picklade senapsfrön. Konfiterad potatis, potatisskum och friterad potatis samt ättikshonung.

**Caprese 2.0 (G,L) 140kr**  
Inkokt tomat fylld med mozzarellakräm. Serveras med rostad tomatsky och basilika flarn.

**Plocktallrik (L) 185:-**  
Svensk chark- & ostbricka med tillbehör.

G – Innehåller Gluten L – Laktos

*Allergier? Prata med din servis så får du hjälp.*



## Varmrätter

### **Rosastekt Anka (L) 390:-**

Med konfiterad potatis, glaserad rotfrukter och örtsallad. Serveras med svartvinbärs-smör samt enbärssky.

### **Ryggbiff från Närke (L) 385:-**

Bakad och glaserad morot med rostade fröer. Serveras med kräm på selleri, brynt smörsky, lagerbladsinkokt lök samt friterad potatis.

### **Majskyckling från Munka Ljungby (G,L) 285:-**

Friterad persiljerot, vinägerpicklad röd endiv, rökt märeng och emulsion på persilja. Serveras även med vinägersky och friterad potatis.

### **Eldad röding (L) 365:-**

Färskost smaksatt med ingefära, bellaverde broccoli och marinerade grönsaker, wakame och smörad risvinägersky samt sojapärlor.

### **Kålfyllda dumplings med gotlandslinser (G,L) 265:-**

Serveras med glaserad spetskål och pumpa, inkokta kastanjechampinjoner, smörad kål- och svampbuljong samt isad vårlök.

## Dessert

### **Bakad vaniljkräm (L) 120:-**

Med karamellglass, lingon, tjärsirap och krossad mandel.

### **Yoghurt chiboust (G,L) 130:-**

Serveras med olika texturer av yoghurt, sorbet på myntate och gel med smak av yuzu samt myntacurd.

### **Bakat vinteräpple (G,L) 120:-**

Med vanilj- och brynt smörcremeux, romrussin och kanelgel samt krispiga flarn.

### **Kaffegodis 45:-**

<b>Kaffe</b>	<b>30:-</b>
<b>Te</b>	<b>32:-</b>
<b>Latte</b>	<b>45:-</b>
<b>Espresso</b>	<b>35:-</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>40:-</b>

G – Innehåller Gluten   L – Laktos

*Allergier? Prata med din servis så får du hjälp.*



## Avecmeny – Centerliterpris

### Rom

Havana club Anejo 7y	29:-
Gosling Black Seal	27:-
Zacapa Gran Reserva 23y	63:-
Diplomatico Reserva Exclusiva	47:-

### Cognac

Hennesy VS	43:-
Grönstedts Monopol VSOP	36:-
Grönstedts XO	42:-
Braastad VSOP	29:-
Martell Cordon Bleu	121:-

### Calvados

Busnel VSOP	21:-
Boulard VSOP	43:-
Boulard XO	50:-

### Grappa

Scarpa di Poli	39:-
Marolo di Barbaresco	74:-

### Whiskey

Jameson Black Barrel	37:-
Redbreast	63:-
Chivas regal 12y	34:-
Naked Grouse	34:-
Johnnie Walker red label	24:-
Johnnie Walker black label	35:-
Maker's Mark	36:-
Maker's Mark 46	58:-
Four Roses	31:-
Jack Daniel's	28:-
Mackmyra svensk ek	47:-
Mackmyra svensk rök	53:-
Talisker 10y	44:-
Laphroig 10y	41:-
Laphroigh Quarter Cask	37:-
Highland Park 12y	42:-
Macallan 12y	51:-
Bulliet Rye	39:-
Kyrö Malt Rye	60:-
Wild Turkey 101	37:-

G – Innehåller Gluten L – Laktos

*Allergier? Prata med din servis så får du hjälp.*