



## 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*

## Snacks

**Sikrom (G,L) (95:-)**  
Serveras med friterad kroppkakssmet, rödlök och smetana.

**Grillad kejsarhatt (L) 85:-**  
Serveras med gräslöksmajo och rispuffar.

**Ostron 2st/80:-**

## Förrätter

**Tartar på nöttinnanlår från Närke (G,L) 150:-**  
Smaksatt med dijon och brynt smör. Serveras med äggulekräm, kapris och ättiksflarn med rödbeta.

**Färsk stenbitsrom (L) 145:-**  
Serveras med 6½ ägg, potatis x3 och picklad silverlök.

**Gös tartar med ostron 155:-**  
Serveras med ostronmajo, selleripapper, gurka och rädisor samt citrusgel.

**Bakad vit sparris (L) 145:-**  
Med vårlöksmajo, potatiskrisp och kefirskum.

**Plocktallrik (L) 175:-**  
Svensk chark- & ostbricka med tillbehör.

G – Innehåller Gluten L – Laktos

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



## Varmrätter

### **Smörbakad långa (L) 275:-**

Serveras med grön sparris, alger, blomkål och grön currypicklad avokado samt sandefjordsås.

### **Ryggbiff från Närke (L) 355:-**

Serveras med färsk vitkål, spritärta och murkelstuvning. Serveras även med friterad potatis samt rostad kyckling sky.

### **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) 315:-**

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

### **Bakad gulbeta från Ramstad Gärd (G,L) 265:-**

Serveras med grön sparris, citruspicklad kålrabbi, vreta gulärta och tortellini fylld med färskost från Löt gårdsmejeri. Samt skummad smörsås med hasselnötter

### **Friterad fläksida med espelettepeppar (G,L) 215:-**

Serveras med variation på betor från ramstad gård, timjanmajo och sky samt parmesan. Till serveras även friterad potatis.

## Dessert

### **Bakad vaniljkräm (L) 120:-**

Med karamellglass, lingon, tjärsirap och krossad mandel.

### **Rabarber x3 och älgört (G,L) 120:-**

Bakad, kompott och gel på rabarber. Serveras med gräddfilsskum, mandelkaka och kanderad pecannöt.

### **Chokladpastej (L) 120:-**

Med variation på hallon och gräddfilssorbet.

### **Kaffegodis 45:-**

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