

LUNCHMENY

FISKPINNAR

med citrongräshollandaise, syrad sallad på rättika och morot
245

GRÖNPEPPARSTEKT FLÄSKKOTLETT

med silverlökssky och rösti
245

RIS

med grillad biff, kantareller, misoemulsion och spigarello
285

LIV 4 RÄTTERS - 695

KÖKETS URVAL AV

KALL- OCH VARM FÖRRÄTT,
VARMRÄTT OCH DESSERT

KALLA FÖRRÄTTER

KRONÄRTSKOCKA, VIT RÄTTIKA OCH GRÖNA BLAD - 175
nordisk curry, libbsticka och jalapeño
(Å)

GÖS - 185
mandel, basilika och druvor
(F, MA, K)

BIFF TARTAR - 195
parmesan, endive och peppar
(G,M,Ä,So)

VARMA FÖRRÄTTER

BLÄCKFISKTOAST - 175
n'duja, tomat och persilja
(B,M,G)

RAVIOLI - 165
Karl-Johan, valnötter och smörad svampbuljong
(G,M,N,Ä)

MUSSLA CAGNES SUR MER 2025 - 185
gul curry, saffran och peperoncino
(B,G,M)

VARMRÄTTER

OXFILE´ - 385
kantareller, karameliserad grädde och grön peppar
(M,K)

HELGRILLAD VAKTEL - 305
ras el hanout och tamarind
(M,So)

MARULK - 385
tomat, zucchini och papada iberica
(M,F)

BLUMINI OCH IGELKOTTSTAGGSVAMP - 285
ägg , sherry och örter
(Ä,M)

DESSERT

VIT PERSIKA - 135
rosévin och mascarponeglass
(M,Ä,Al,Su,K)

KARAMELLTARTE - 145
havssalt och muscovadosocker
(G,M,Ä)

CHOKLADMILLEFEUILLE - 150
kaffe och hasselnöt
(M,G,Ä,N)

YOGHURTSORBET - 95
jordgubbar och vanilj
(M)

Har du några allergier? Prata med din servitör så hjälper vi dig.

G: Gluten, M:Mjölprotein, Ä:Ägg, N:Nötter, B: Blötdjur, F:Fisk, MA:Mandel
So:Soy, Se:Selleri, Su:Sulfiter, Al:alkohol, Sf: Senapsfrön, K: Kärnfrukt