

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

BRÖD

Alla rätter serveras på ett surdegsbröd

BAKAD BUTTERNUTPUMPA - 175

salvia, brynt smör, peperoncino och pecorino
(G, M)

SIKAFORSRÖRA- 285

rökt renstek, pepparrot, smetana, löjrom (20g) och gräslök
(G, M, F)

TONFISK x 2 - 195

tonfiskrillette och sotad tonfisk med kapris, bladpersilja och citron
(G, M, F, Ä)

FÖRRÄTTER

KRONÄRTSKOCKA, VIT RÄTTIKA OCH GRÖNA BLAD – 185

nordisk curry, libbsticka och jalapeño
(Ä)

GÖS – 195

mandel, basilika och druvor
(F, MA, K)

BIFFTARTAR – 215

parmesan, endive och peppar
(G, M, Ä, So)

MUSSLA CAGNES-SUR-MER 2025 – 195

gul curry, saffran och peperoncino
(B, G, M)

LIV 3 RÄTTERS - 695

MUSSLA CAGNES-SUR-MER 2025

gul curry, saffran och peperoncino

LAMM

vita bönor, rosmarin, citron och harissa

FIKON

rosévin och mascarponeglass

VARMRÄTTER

LAMM – 385

vita bönor, rosmarin, citron och harissa
(Ä, M)

HELGRILLAD VAKTEL – 345

ras el hanout, tamarind och broccoli
(M, So)

MARULK VICHYSOISE – 445

purjolök, potatis och citron
(M, F, Su)

RAVIOLI – 345

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

DESSERTER

FIKON – 145

rosévin och mascarponeglass
(M, Ä, Al, Su, St)

KARAMELLTARTE – 150

havssalt och muscovadosocker
(G, M, Ä)

YOGHURTSORBET – 95

björnbär och vanilj
(M)

CHOKLAD CHOUX – 150

kaffe och hasselnöt
(G, M, Ä, N)

DAGENS OST – 125

fikonmarmelad
(M)

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

G:Gluten, M:Mjölkprotein, Ä:Ägg, N:Nötter, B:Blötdjur, F:Fisk, MA:Mandel
So:Soja, Se:Selleri, Su:Sulfiter, Al:Alkohol, Sf:Senapsfrön, K:Kärnfrukt, St:Stenfrukt