

Gott innan eller undertiden eller efter

Friterat ostron
Tryffel mayo, rom, chips
55:-

Fläsksvålar
av iberico gris 23:-

Kalamata oliver
med rödlök, chili 23:-

Lagrad ost
Varierar fråga oss 45:-

Förrätter

Krispig Bläckfisk
morots kryditeé, sesamfrön
och chiligräddfil 99:-

Havskräfta och lax tartar
färsk havskräfta, laxtartar,
smörad buljong på kräfta
och krondill 145:-

Boef tartar
Knivskuren råbiff, löjrom,
schalottenlök, pinjenötter,
soyamayo och
rödbetsglass 135:-

Escargots
Singlar gratinerade i
vitlökssmör, bröd och
citron. 105:-

Foie gras de canard
Anklever terrine, med
bacon, mangold och nötter
155:-

Varmrätter

TORSKRYGG i kolgrillen
från Branteviks fisk, pilgrimsmussla, rödvinsås, sirapsfläsk, svamp,
kronärtskocka och potatispuré 275:-

SVENSK kolgrillad ENTRECÔTE
Sirapsfläsk, haricot verts, tomater, vattenkrasse,
krispig potatis med smak av vitlök och rosmarin 295:-

Bistrons burgare eller vegetarisk med halloumi
Karamelliserad-lök, bacon, fetaost, cocktailtomat,
mix-fries och aioli 185:-

Utvald Steak från slaktaren
kantarell arrancini (panerad kantarellrisotto) grillade morötter, pak choi
och jalapeno vinegrette, 256:-
Går även att få som utan kött.

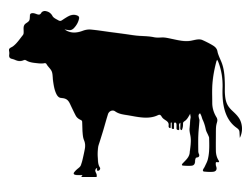
Se "cykeln" för kvällens erbjudande från vår Pirakolgrill

Efter maten:

Crème Brûlée
Rosmarin doftande Crème Brûlée, med hallonkompott och
hallonsorbet 90:-

Chokladganache
Mocca maräng, hasselnöts glass, färska björnbär
och saltkaramellsås 105:-

Äpple dessert
Pannacotta med bourbon vanilj, karamelliserad äpplen kompott och
kanel flarn, 105;-



Allergier berätta för oss så du inte blir dölli?

För barnen har vi en separat meny,

