

COCKTAILS 4 CL 154:- / 6 CL 205:-

BEET ME UP
Grappa di moscato / Luxardo / Ginger / Beetroot / Lemon

SESAME GIMLET
Gin / Roasted Sesame / Lime / Chili

HAPPY MARGARITA
Tequila / Ananaslikör / Humle / Citron / Salt

BAR-LEY MADE
Rostad vit chokladvodka / Citron / Biscuit malt / New World Bitter

POMPEII
St Germain (Elderflower) / Martini Rosso / Smoky Ardbeg Whisky / Lemon juice/ Syrup / Bitters

EBBASILICUM
Gin Mare / Elderflower Liqueur / Basilica Syrup / Lemon Juice / Bitters

RHUBARB SPRITZ
Rhubarb Liqueur / Lemon Juice / Rhubarb Syrup / Cava / Soda Water

PCT
Pisco / Grön Chartreuse / Peychaud's bitter / Tonic / Citron

KENTUCKY FOREST
Bourbon / Pino Mugolikör / Citron / Honung

ALKOHOLFRIA / NON-ALCOHOLIC 68:-

VIRGIN
Citronjuice / Sockerlag / Passionsfruktspuré / Passionsfruktsjuice

ANANAS
Ananas pure / Citron / Soda vatten

TILLTUGG / SNACKS

CHARKUTERIER	125:-
PARMESAN	55:-
OLIVER / OLIVES marinerade i örter och vitlök <i>marinated in garlic and herbs</i>	40:-

FÖRRÄTTER / STARTERS

DILLBRÖD MED LÖJROM / DILL BREAD WITH WHITE FISH ROE 255:-

Friterat dillbröd med Kalixlöjrom och syrad grädde
Fried dill bread with white fish roe from Kalix and sour cream

ÄLGCARPACCIO / MOOSE CARPACCIO 155:-

Älgcarpaccio med picklad kantarell, sveciacrème och örtsallad
Moose carpaccio with pickled chanterelle, sveciacrème and herb salad

RÖDBETSGRAVAD LAX / BEETROOT PICKLED SEED SALMON 145:-

Rödbetsgravad Fröyalax med getyoghurt, grönkålsolja, krispig grönkål och machésallad
Beetroot pickled seed salmon with goat yoghurt, kale oil, crispy kale and maché salad

BLOMKÅLSKROKETTER / CAULIFLOWER CROQUETTES 125:-

Blomkålskroetter med chiliemulsion och picklad rödlök, getost samt majstrassel
Cauliflower croquettes with chili emulsion and pickled red onion, goat cheese and corn crumbs

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

SVENSK OXFILÉ / SWEDISH BEEF TENDERLOIN 390:-

Grillad svensk oxfilé med svamp och bön ragu, amadinefries samt vinägersyrad rödvinskry
Grilled Swedish beef Tenderloin with mushrooms and bean stew, amadine fries and vinegar-sour red wine sauce

HALSTRAD HAVSABBORRE / GRILLED PERCH 325:-

Halstrad havsabborre med skaldjursterrin samt jordärtsskokscrème och musselsås, spenatchips, grönkålsolja och vinägerfrästa morötter
Grilled perch with seafood terrine and artichoke cream, mussel sauce, spinach chips, kale oil and vinegar-milled carrots

LAMMRACKS / LAMB RACK 325:-

Lammracks med confiterad lammsida kryddad med trattkantarell, rostad vitlökssky, spetskål, samt bakad rotselleri
Lamb rack with funnel chanterelle, roasted garlic sauce, lace bowl, and baked celeriac

VILDSVINSFILÉ / FILLET OF BOAR 310:-

Kryddstekt vildsvinsfilé med plommonspäckad karré samt pak choi, kålrotpure och smörad buljong på äpplemust
Fillet of Boar with plum-packed Boston butt and pak choi, turnip puree and buttered broth on apple juice

RIMMAD LÅNGARYGG / BACK OF LING 305:-

Rimmad långarygg med krämig potatis och grov senap, smörkokt purjolök, sockerärter samt persiljesås
Back of ling with creamy potatoes and mustard, butter-cooked leeks, sugar peas and parsley sauce

POTATIS- OCH ROTSELLERIRÖSTI / POTATOES AND CELERIAC RÖSTI 225:-

Potatis- och rotsellerirösti med höstsvamp, grillad zucchini, fetaost och kikärts crème samt kål- och örtsallad med rostade nötter och frön
Potato and celeriac rösti with autumn mushrooms, grilled zucchini, feta cheese and chickpea crème and cabbage and herb salad with roasted nuts and seeds

DESSERTER / DESSERTS

APELSINKRYDDAD CHOKLADKAKA / ORANGE-SPICED CHOCOLATE CAKE 135:-

Apelsinkryddad chokladkaka med chokladganache, chaiglass samt karamelliserade hasselnötter
Orange-spiced chocolate cake with chocolate ganache, chai ice cream and caramelized hazelnuts

ÄPPELRULLE / APPLE ROLL 135:-

Äppelrulle med brynt smörglass, salt kola, Granny Smith marmelad samt kanelflarn
Apple roll with browned butter ice cream, salted caramel, Granny Smith marmelade and cinnamon flakes

MANDELTARTE / ALMOND TART 135:-

Mandeltarte med päron och ingefära, gräddfilsmousse samt curd på röda vinbär
Almond tart with pear and ginger, sour cream mousse and curd on red currants

GLASS OCH SORBET 35:- / KULA

Ice cream and sorbet 35:- / scoop

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE / CAVA & CHAMPAGNE

André Clouet Grande Réserve, Champagne, Blanc de Noirs, NV (FRA)	145:- / 850:-
Veuve Cliquot Ponsardin Brut, Champagne, Cuvée, NV (FRA)	/ 1095:-
Philipponnat Royale Réserve Brut, Champagne, NV (FRA)	165:- / 945:-
Bach, Cava (ESP)	110:- / 595:-

VITA VINER / WHITE WINES

Isla Negra, Sauvignon Blanc 85%, Chardonnay 15%, West Bay, 2019 (CHI)	105:- / 475:-
Laurent Miquel, Albarino, Languedoc-Roussillon, 2019 (FRA)	120:- / 525:-
Chateau L'Ermitage, Rhone, 2019 (FRA)	105:- / 475:-
Vignoble du Réveur, Blend av Pinot Blanc, Pinot Gris och Pinot Noir, Alsace, 2018 (FRA)	160:- / 725:-
Domaine Begude, Sauvignon Blanc, Languedoc, 2019 (FRA)	125:- / 545:-
Nuiton-Beauvoisy, Chardonnay, Bourgogne, 2018 (FRA)	160:- / 725:-
Jean-Marc Brocardo, Chardonnay, Chablis, 2019 (FRA)	160:- / 725:-
Pauly Generations, Riesling, Mosel, 2019 (GER)	130:- / 570:-
Chateau Ste Michelle, Chardonnay, Columbia Valley, 2018 (USA)	115:- / 520:-
Gavi Di Gavi, Cortese, Piemonte, 2019	120:- / 540:-
Rabl, Riesling, Kamptal, 2019 (AT)	115:- / 515:-
Groiss, Grüner Veltiner, Weinviertel DAC, Niederösterreich, Österrike, 2019	145:- / 650:-

ROSÈ VINER / ROSÈ WINES

Sancerre, Les Pierris, Pinot Noir, 2016 (FRA)	155:- / 650:-
By Ott, 60% Grenache, 30% Cinsault, 6% Syrah och 4% Mourvèdre, Cotes de Provence, 2017 (FRA)	150:- / 650:-
Bardolino Chiaretto Rosé, Corvina 80%, Molinara 20%, Veneto, 2018	115:- / 535:-

RÖDA VINER / RED WINES

Trapiche Altos del Condor, Tempranillo Malbec, Mendoza 2019, (ARG)	105:- / 475:-
Trapiche Estación, Bonarda, Mendoza, 2018 (ARG)	110:- / 495:-
Henri de Villamont, Savigny-Lés-Beaune, Bourgogne, 2016 (FRA)	170:- / 725:-
L'audaceux, Syrah 50%, Grenache 50%, Languedoc, 2018 (FRA)	110:- / 490:-
Domaine Santa Duc, 70% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Carignan, Cinsault, Clairette, Côtes du Rhône, 2019 (FRA)	135:- / 595:-
Clos de L'oratoire Des Papes, Chateauneuf-Du-Pape, Grenache 80%, Syrah 8%, Cinsaut 5%, Rhône, 2017 (FRA)	/ 775:-
Terreno, Sangiovese, Chianti Classico, 2017 (ITA)	130:- / 575:-
Jean-Luc Colombo, Syrah, Crozes Hermitage, 2018	140:- / 595:-
Ognissole Brecciato, Nero di Troia, Montepulciano, 2015	140:- / 595:-
Mauro Sebaste, Barolo Cerette DOCG, Piemonte, 2015 (ITA)	/ 890:-
Marchesi de' Frescobaldi, Luce della Vite, Lucente, Merlot 75%, Sangiovese 25%, Toscana, 2015 (ITA)	190:- / 745:-
Cabriz Colheita Seleccionada, Alfocheiro 40%, Aragonez 30%, Touriga Nacional 30%, DOC Dño, Beira	115:- / 515:-
Kabuto, Garnacha, 2018 (SPA)	145:- / 675:-
Menut Priorat, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Priorat, 2017 (SPA)	155:- / 670:-
Weingut Ziereisen, Pinot Noir, Baden	145:- / 650:-
Logan Weemala, Pinot Noir, Orange	130:- / 570:-

DESSERT VINER / DESSERT WINES

Grådask Special Reserve, Tawny Port (POR)	85:- / glass
Tschida Merlot Spätlese Vegan (AUT)	120:- / glass