



A la carte

Förrätt

”Lerpottasill”

matjesill med ägg, dill, isad rödlök, kokt potatis, brynt smör och lagrad ost

125

Burrata

körsbärstomater, rostad tomatjuice, citron, persilja, vitlök och grillat surdegsbröd

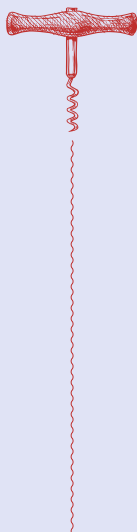
145

Liten råbiff

råbiff på flank med dijonnaise, äggula, silverlök, kapis, senapspicklad rödbeta och krasse

125

lägg till pommes med riven parmesan à 40:-



Varmrätt

Stor råbiff

råbiff på flank med dijonnaise, äggula, silverlök, kapis, senapspicklad rödbeta, krasse och pommes med riven parmesan

255

Biff Rydberg

oxfilé med senapcrème, riven pepparrot, ölbräserverad lök, crème på äggula och tärnad potatis

239

Handrullade köttbullar

potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

165

Chèvre chaud

gratinerad getost på surdegsbröd, saltinbakade rödbetor, körsbärstomater, rödlök, rostade hasselnötter, haricot vertes och senapsdressad sallad

165

- OSTRON -

naturellt ostron med schalottenlökvinägrett

35/st



Veckans 145:-

serveras mellan 11.30 - 14.30



måndag - tisdag

Örtstekt kycklinglårfile

med smörstekt gnocchi, marinerad tomat, hyvlad parmesan, färsklök och dragonsky

Bakad torskfile

med blåmusslor, gremolatabakad fänkål, picklad fänkål, dillpotatis och Sandefjordssås

vegetarisk

måndag - tisdag

Smörstekt raggmunk

med ostronskivling, rårörda lingon, gräslök, gräddfil och lagrad ost

onsdag - torsdag

Sparrisrisotto

med rostad mandel, parmesan, hyvlad blomkål och krasse

onsdag - torsdag

Slaktarstek

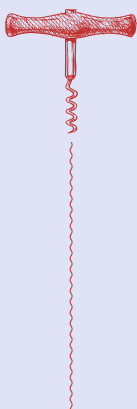
med potatisgratäng, baconstekta bönor och rostad vitlöksky

Havets Wallenbergare

med rostad blomkål, gröna ärter, potatispuré och kräftsås

Snacks

Nocellaraoliver	45
Blandade nötter	55
Mangalicaskinka med surdegsbröd	95
Pommes med riven parmesan & dijonnaise	75
Gruyère gran reserva med honung från Kålleröd	85
Sardeller med surdegsbröd, citron och smör	95



Dessert

Praliner 2 stycken handgjorda från Kampanilen	55
Floras söta	95
Crème Brûlée med mandel och sorbet	95

