

## SNACKS

Nocellara oliver

*Nocellara olives 65:-*

Valencia-mandlar smaksatta med tryffel & paprika

*Valencia almonds flavoured with truffle & paprika 65:-*

Vitlöksbröd på surdegsbröd - Parmesan, färska örter & jalapeño aioli (2p)

*Garlic bread - Parmesan, fresh herbs & jalapeño aioli 125:-*

Chips / Chips 55:-

Potatiskaka med löjrom & crème fraîche, toppad med gräslök

*Potato cake with vendace roe, crème fraîche & chives 195:-*

Spansk lufttorkad skinka (Serrano) med Cantaloupemelon och rostade pinjenötter

*Spanish air-dried ham (Serrano) with cantaloupe melon and toasted pine nuts*

*155:-*

## PRE DINNER COCKTAIL

### HOUSE COSMOPOLITAN

*Citron vodka, fläderlikör, limejuice, tranbärsjuice*

*155:-*

### SPICY MANGO MARGARITA

*Cointreau, tequila, sockerlag, mango purée, limejuice, Tabasco, ginger beer*

*155:-*



# STARTERS

## VITLÖKSBRÖD (2p)

Vitlöksbröd på surdegsbröd serveras med färska örter, Parmesan & jalapeño aioli

*Garlic bread served with fresh herbs, Parmesan & jalapeño aioli*

125:-

## SKALDJURSTOAST

Hummer- & räkröra serveras med löjrom från Kalix, smörstekt brioche, citronconfit & wasabi aioli, Tellicherrypeppar och picklad lök

*Lobster and shrimp served with Kalix roe, butter-fried brioche, lemon- & wasabi aioli, Tellicherry pepper & pickled onion*

225:-

## RÅBIFF

Finhackat innanlår med pepparrotskräm, kapris, rödbeta, cornichons och gravad äggula

*Finely chopped beef topside with horseradish cream, capers, beetroot, cornichons, and cured egg yolk*

215:-

## KALIX LÖJROM

Smörstekt brioche från eget stenugnsbageri serveras med crème fraîche, rödlök, gräslök, citron & Kalix löjrom (30 g)

*Butter-fried brioche from our bakery served with crème fraîche, red onion, chives, lemon, Kalix roe (30g)*

295:-

## STRACCIATELLA DI BURRATA

Stracciatella di burrata med svarta oliver, sparris och basilikakräm, toppad med saltrostade pistagenötter och olivolja

*Stracciatella di burrata with black olives, asparagus, basil cream, salted roasted pistachios, and olive oil*

185:-

## TONFISK TARTAR

Tonfisk serveras med mango, gurka, chili, sojakräm & rispapper

*Tuna with mango, cucumber, chili, soy cream, and crisp rice paper*

225:-



# MAIN COURSES DINNER

## SMÖRSTEKT TORSK

Smörstekt torskrygg med blomkålspuré, broccolini, saltrostade hasselnötter, hollandaise

*Butter-fried cod fillet with cauliflower purée, broccolini, salt-roasted hazelnuts & hollandaise sauce*

395:-

## SPARRIS RISOTTO

Risotto serverad med grön sparris, parmesan, marcona mandel och crudité

*Risotto served with green asparagus, Parmesan, Marcona almonds, and crudités*

285:-

## ENTRECÔTE

Serveras med brynt smör och krossade hasselnötter, och pommes frites toppad med riven Parmesan

*Ribeye served with browned butter, crushed hazelnuts & French fries topped with grated Parmesan*

Black Angus | Grain-fed | 200 days

465:-

## OXFILÉ

Grillad oxfilé serveras med grönpepparsås, sparris, silverlök och potatisgratäng

*Grilled beef tenderloin served with green peppercorn sauce, asparagus, pearl onions, and potato gratin*

Black Angus | Grain-fed | 200 days

495:-

## BAKAD LAMMFILÉ

Serveras med rotselleripuré, rosmarinsky, glacerade morötter & potatis terrin

*Roasted lamb fillet served with celeriac purée, rosemary jus, glazed carrots & potato terrine*

395:-

## MOULES À LA CRÈME

Serveras med champagnegrädde, jalapeño aioli, grillad lök-olja & bröd

*Mussels served with champagne crème, jalapeño-aioli, grilled onion oil & bread*

*Pommes frites - 50:-*

275:-

## SIDES

- Örtsallad 45:-
- Pommes frites 50:-
- Smashad potatis 45:-
- Bearnaisesås 45:-



## PIZZA

### MAGGAN

Tomat, mozzarella fior di latte, buffelmozzarella, basilika gremolata & basilika

*Tomato, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, basil gremolata & basil*

Tillägg, prosciutto 50:-

205:-

### BRESAOLA

Tomat, mozzarella fior di latte, tapenade, bresaola, pinjenötter & ruccola

*Tomato, fior di latte mozzarella, tapenade, bresaola, pine nuts & arugula*

265:-

### PÄRON

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, päron, getost, honung, valnötter & ruccola

*Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pear, goat cheese, honey, walnuts & arugula*

255:-

### LÖJROM

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gräslök, rödlök, löjrom, citron & dill

*Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chives, red onion, roe, lemon & dill*

335:-

Alla pizzor går att få glutenfria +20:-

## KIDS

(Upp till och med 12 år)

### CHICKEN NUGGETS

Pommes frites & krispsallad

*Fries & crisp salad*

115:-

### HAMBURGARE

100g Högre, cheddarost, pommes frites, krispsallad

(serveras vid sidan av)

*100g Prime rib, cheese, fries, crisp salad (served on the side)*

115:-



# DESSERT

## LEMON CURD

Lemon curd, inkokta rabarber, blåbärskräm  
toppad med maräng och färska bär

*Lemon curd, poached rhubarb, blueberry cream topped  
with meringue with fresh berries*

130:-

## VANILJINKOKTA HALLON

Serveras med vaniljglass från Lejonet &  
Björnen och kristalliserad vit choklad

*Served with vanilla ice cream from Lejonet & Björnen  
and crystallized white chocolate*

110:-

## MARÄNGSVISS (2 P)

Banan, vaniljglass, chokladsås, grädde,  
maränger, rostade mandlar & bär

*Banana, vanilla ice cream, chocolate sauce, cream,  
meringue, roasted almonds & berries*

220:-

## CHOKLADCREMEUX

Chokladcrèmeux serveras med saltkola,  
hallon, färskostkräm & saltade kaksmulor

*Chocolate crèmeux served with salted caramel,  
raspberries, cream cheese frosting & salted crumble*

135:-

