

À la carte

Är du allergisk och har funderingar om ingredienser, fråga din servitör.

Fördrinkar

Pisco Sour

Barsol Pisco, citronjuice, limejuice, sockerlag och äggvita.

145 kr

P*rs*ar Martini

Absolut Vanilla, Passoã, passionsfruktsjuice, citronjuice, skum av passionsfrukt.

145 kr

Negroni

Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso.

145 kr

Whiskey Sour

Four Roses Bourbon, citronjuice, sockerlag, Angostura bitter, äggvita.

145 kr

Förrätter

Crudo

På tunt skuren hälleflundra serveras med eldad apelsin, tomat, ättiks- och fläderblomsdressing, rädisa och färsk jalapeño.

215 kr

Nofva

Friterad nofvaost från Skottorpsmejeri i konstellation med picklad rödbetskräm, karamelliserade valnötter och crudité.

195 kr

Toast Pelle Janzon

Smörstekt toast, bankad oxfilé, finhackad rödlök, pepparrot, lörrom från Bottenviken och gravad äggula.

235 kr

Huvudrätter

Kungsflundra

Pocherad flundra i sällskap med sauce champagne, forellrom, stenbitsrom, gräslök och sommarprimörer á part.

335 kr

Girasole

Färsk pasta fylld med burrata. Serveras med semitorkade tomater, gravad äggula, ruccola och umamiemulsion.

315 kr

Rösti Vert

Friterad potatiskaka serveras i samklang med confiterad portabello, säsongens primörer, karamelliserad lökcrème och umamiemulsion.

295 kr

Klassiker

Caesarschnitzel

En klassiker med finesse. Schnitzel av kycklinglårfilé, serveras under bädd av romansallad, crudité, kycklingskinnträssel och caesardressing.

295 kr

Double Smashed Cheeseburger

På svenskt nötkött. Monteras med ost, picklad gurka och amerikansk senap i rostat potato bun. Serveras med pommes frites och aioli.

240 kr

Steak Minute

Hängmörad och bankad ryggbiff. Kan fås i stekgraderna medium och well done. Serveras med friterad rösti, karamelliserad lökcrème, grön sparris och madeirasås.

365 kr

Klassiker

Räkmacka

Pepparrotskryddad äggröra, sallad, rödlök, citron och handskalade räkor. Monteras på vårt egenbakade danska rågbröd.

Den lille **185 kr**

Den store **265 kr**

Älgköttbullar

Serveras med puré på potatis och jordärtskocka, råörda lingon samt gräddsås monterad med messmör.

275 kr

Önskar du ett lakto-vegetabiliskt alternativ? Byt ut älgköttbullarna mot våra soja- och svampbullar.

275 kr

Barnmeny

Köttbullar

Hemlagade köttbullar serveras med potatispuré, lingon och klassisk gräddsås.

140 kr

Vill du ha ett lakto-vegetariskt alternativ? Byt ut köttbullarna mot våra soja- och svampbullar.

140 kr

Kyckling Nuggets

Våra nuggets är lagade av oss, helt från grunden. Serveras med pommes frites och dip.

140 kr

Efter maten bjuder vi alla barn på glass.

Dessert

Key Lime Pie

Uppsmakad med fläder. Toppad med italiensk maräng och syltad lime.

135 kr

Hallonsorbet

I gemenskap med toscakaka, karamellskum, mandelknäck och kardemummamarinerade hallon.

135 kr

Kaffegodis

Kökets egentillverkade och delikat mumsiga små tryfflar.

45 kr / st

En Kula Glass eller Sorbet

Nyfiken på kvällens tillgängliga smaker? Fråga din servitör.

65 kr