

FÖRSOMMARMENY**FÖRRÄTTER**

Sparris 175:-
Vit och grön sparris med ramlöksemulsion, potatiskrisp och rostad lök.

Räka 185:-
Räkröra på rostad brioche med fänkålssallad, grillad citron, toppad med löjrom.

Chark 185:-
Två sorters ost, två sorters chark, oliver, grön tomatmarmelad och fröknäcke.

(Fråga servicen vad vi serverar idag)

Lax 165:-
Sotad lax med ponzu, sesam, ingefära, friterade nudlar, gurka och yuzumajonnäs.

Levain 125:-
Grillat vitlöksbröd med liten tomatsallad och ört- & vitlökskräm.

TILLTUGG

Pommes crispers med riven manchego och tryffelmajonnäs 65:-

Tryffelsalami 55:-

Potatischips med löjrom och crème fraiche 75:-

Mammouth oliver, citron, oregano 55:-

Marconamandel 55:-

VARMRÄTTER

Torskrygg 375:-
Smörbakad torskrygg med sauterad spenat, rostade hasselnötter, vitvinsås, regnbågsrom och krossad färskpotatis med gräslök.

Röding 325:-
Halstrad röding "bouillabaisse" med blåmusslor, handskalade räkor och färskpotatis.

Skaldjur 265:-
Krämig pasta, chili, vitlök, parmesan, spenat, små tomater, handskalade räkor, blåmusslor och grillade vannamieräkor.

Ryggbiff 385:-
Grillad svensk ryggbiff med ramlökssmör, grön sparris, bakad tomat, rödvinsky och pommes crispers.

Högrev 225:-
Grillad högrevsburgare med manchego i potato bun, sallad, chilimajonnäs, picklad rödlök, saltgurka, tomat och pommes crispers.

King oyster 265:-
Grillad kejsarhatt med grön sparris, picklad shitake, bakad morot, friterad palsternacka, äppelpepparsky och krossad färskpotatis med gräslök.

Pasta 235:-
Casarecce med tomatsås, zucchini, basilika, toppad med burrata.

DESSERTER

Choklad 125:-
Brownie med chokladganache, hasselnöt, kvällens sorbet och färska jordgubbar.

Hallon 125:-
Hallonpannacotta med glass på bourbonvanilj och basilika samt smulad maräng