

# ALLEGRINE

—  
Menu

## VÅRA MINDRE RÄTTER

### Petits Plats

---

Gaufrette	– 215
<i>Potatis, stenbitsrom, syrad grädde</i>	
Grillad Svensk Bläckfisk	– 160
<i>Ostronskiöling, vit soja, ramslökskapris, grädde</i>	
Råräka	– 170
<i>Sotad zucchini, rimmad mandel, citron</i>	
Svartrot	– 145
<i>Hollandaise, gravad citron, renhjärta</i>	
Regnbågsforell	– 160
<i>Spritärter, ingefära</i>	
Steak Tartare	– 190
<i>Anklever, tryffel brioche, sauternes</i>	
Pain Perdu	– 165
<i>Kantareller, gruyere, syrad kejsarhatt</i>	
Kalvbräss	– 210
<i>Toppmurklor, rostad vitlök, vitsoja, hasselnötter</i>	

## VÅRA STÖRRE RÄTTER

### Plats Principaux

---

Piggvar	– 390
<i>Svartrot, linderödssvin, kronhill, stenbitsrom</i>	
Tupp	– 225
<i>Sommarkål, bondböner, hällstadssvamp</i>	
Lamm	– 295
<i>Färsk lök, nymorötter, citron, harissa</i>	
Côte De Boeuf (2 Pers)	– 425/pp
<i>Café de Paris, tomat</i>	

## OST

### Fromage

---

Karl-Oskar	– 130
<i>Almnäs bruk, confiterad rödbeta</i>	

## DESSERT

Björnbär, yuzu, sabayonne	-120
Citronsorbet, svarta oliver, olivolja	-85
Socketbröd, svartvinbär, citron, vanilj	-115
Blåbär, Mandelkaka, Färskostglass	-150