

VÅRA MINDRE RÄTTER

Petits Plats

| | |
|---|-------|
| Gaufrette <i>Potatis, stenbitsrom, syrad grädde, gravad citron</i> | – 210 |
| Hiramasa <i>Ostron, jalapeño, koriander</i> | – 175 |
| Rödräka <i>Mjolkkokt mandel, ingerfärsäpple, vandovan</i> | – 195 |
| Linderödsgris <i>Saltbakad silverlök, syrade plommon, buljong</i> | – 165 |
| Steak Tartare <i>Anklever, tryffelbrioche, sauternes</i> | – 205 |
| Jordärtskocka <i>Gruyère, tryffel, ingefära</i> | – 175 |
| Kantareller <i>Gnudi, ramslökskapris, kycklingskinn</i> | – 220 |

VÅRA STÖRRE RÄTTER

Plats Principaux

| | |
|---|----------------|
| Socca <i>Tomat, aubergine, färost</i> | – 285 |
| Havsabborre <i>Fänkål, citroninlagd aubergine, tomat</i> | – 395 |
| Tupp <i>Rotselleri, skogssvamp, fermenterad chili, ingefära</i> | – 320 |
| Iberico <i>Friterade färsklökar, sauce picante, syrad paprika</i> | – 325 |
| Côte de boeuf” Sv. Rödbrokig”, <i>Tomat, dragonemulsion, pommes beignets, piment d’espelette</i> | – 1150/ 2 pers |

OST

Fromages

| | |
|--|-------|
| Comté/Napoléon/Fourme d’Ambert <i>Kvittenmarmelad</i> | – 130 |
|--|-------|

DESSERTS

Sucrée

| | |
|--|--------------|
| Omelette Norvégienne <i>Mandelkaka, blåbär, yuzu, lagerblad</i> | – 250/2 pers |
| Baba au Rhum <i>Kaffèglass, körsbär</i> | – 135 |
| Äpple <i>Karamelliserade nötter, vit choklad, brynt smör</i> | – 145 |
| Citronsorbet <i>Hallon, olivolja</i> | – 70 |