

FÖRRÄTT / STARTER

Sotad fröyalax med wakamesallad, sojavinegrette, wasabiemulsion
& sesam- & ingefärskrisp

Salmon, seaweed, soya, wasabi, sesame & ginger

135,-

Carpaccio på Oxe med picklad svamp, äggulecreme, rostad lök & hyvlad parmesan

Carpaccio, mushroom, egg yolk, onion & parmesan cheese

135,-

Rostad blomkål, macadamianöt, brynt smör & majonnäs med smak av krasse

Cauliflower, macadamia nut, browned butter, mayonnaise & cress

135,-

HUVUDRÄTT / MAIN

Torskrygg med vinägerglacerade betor, räkor, smörsås
& kokt potatis

Cod, beetroots, prawns, butter sauce & potato

285,-

Oxkind med potatis & rotselleripuré, glacerad lök & tryffelsky

Beef cheek, potato- & celery puré, glazed onion & truffle jus

285,-

Ryggbiff med chili & vitlöksfräst savoykål, broccolipuré, sotad purjolök, citrussky
& potatisklyftor

Sirloin steak, chili & garlic fried black cabbage, broccolipuré,

295,-

Krämig Papardelle med portabello & friterad salvia

Pasta papardelle with mushroom & fried sage

195,-

Vegetarisk Oumphburgare, Srirachamajonnäs, picklad lök, bbq-sås, aioli & pommes

Vegetarian Oumph fillet, tomato, sallad, pickled onion, french fries & aioli

195,-

Angusburgare

Ekrökt cheddar, Srirachamajonnäs, picklad lök, bbq-sås, aioli & pommes

Beef burger with smoked cheddar cheese, Sriracha mayonnaise, pickled onion,
bbq-sauce & fries

195,-

Vi tar hänsyn till alla allergier, fråga din servitris innan beställning
om det är något du inte tål.

Please let us also know if you have any food allergies.

D E S S E R T

Hemmagjord vaniljglass med kinuskisås
Homemade vanilla ice cream & toffee sauce

65,-

Crème brûlée med sorbet på grönt äpple

Crème brûlée with green apple sorbet

95,-