

3 - R Ä T T E R S

Rödbetsgravad hälleflundra med fänkålscrudités, dillmajonnäs & pommes pinnes
Sugarsalted halibut, fennel, dill mayonnaise & pommes pinnes

Salviabakad hjortrygg med picklad ekskivling, friterad ostronskivling,
honungsstekt rosenkål, pommes anna med cheddarost & långpepparsky
Venison, pickled & fried mushroom, brussel sprouts, potato cake with cheddar
cheese & long pepper jus

Mandelkaka med brynt smör, hjortronglass & kinuskisås
Almond cake with browned butter, cloudberry ice cream & toffee sauce

595,-

5 - R Ä T T E R S

(Serveras till samtliga i sällskapet, minst 2p)

Rödbetsgravad hälleflundra med fänkålscrudités, dillmajonnäs & pommes pinnes
Sugarsalted halibut, fennel, dill mayonnaise & pommes pinnes

Tataki på oxfilé med torkade tranbär, friterad grönkål, gammel knas
& granskottsolja
Beef tenderloin tataki med cranberries, fried kale, cheese & spruce oil

Torskrygg med, hackat ägg, ansjovissmör, grillad kål
& potatis- & palsternackspuré
Cod, egg, anchovies butter, grilled kale, potato- & parsnip puré

Salviabakad hjortrygg med picklad ekskivling, friterad ostronskivling,
honungsstekt rosenkål, pommes anna med cheddarost & långpepparsky
Venison, pickled & fried mushroom, brussel sprouts, potato cake with cheddar
cheese & long pepper jus

Mandelkaka med brynt smör, hjortronglass & kinuskisås
Almond cake with browned butter, cloudberry ice cream & toffee sauce

895,-