

H U V U D R Ä T T E R / M A I N

Nattbakad pluma, rostad majspuré, senapsbakad spetskål, gremolatasky
& rostad potatis

Pluma (pork) corn, cabbage, gremolata jus & roasted potato
285,-

Rödvinsglaserad entrecôte med bakade cocktailtomater
pommes frites & sauce bearnaise

Red wine glazed entrecôtes, baked tomato, french fries & sauce bearnaise
355,-

Spätta Meunière, picklade betor, citronpanko, champagnesås & dillslungad
potatis

Plaice Meunière, pickled beet roots, champagne sauce & potato
305,-

Moules Frites, ört-& vitlöksfrästa blåmusslor, pommes & aioli
Moules Frites with french fries and aioli

195,-

Pasta Primavera med sparris, citron & pecorino

Pasta Primavera with asparagus, lemon & pecorino cheese
195,-

Vegetarisk Oumph Burgare, Srirachamajonnäs, picklad lök, bbq-sås, aioli
& pommes

Vegetarian Oumph, tomato, salad, pickled onion, fries, bbq-sauce & aioli
225,-

Angusburgare med lagrad cheddar, sidfläsk, Srirachamajonnäs,
picklad lök, bbq-sås, aioli & pommes

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

225,-

F Ö R R Ä T T E R / S T A R T E R S

Vit sparris, laxrulle med färskost, sauce vierge, citronpanko & skottsallad

White asparagus, salmon, cream cheese, tomato vinegrette & sprouts

145,-

Toast Skagen med handskalade räkor på smörstekt bröd, picklad lök & citron

Swedish classic with prawns in mayonnaise on toast, pickled onion & lemon

145,-

Chili- & ingefärsbakad fläskside i bao bröd med mangosalsa,

Srirachamajonnäs & friterad potatis

Chili- & ginger baked pork belly, steam bun, mango salsa, Sriracha mayonnaise

145,-

D E S S E R T

Vit chokladmousse med rabarber och kardemumma smulor

White chocolate mousse, rhubarb & cardamom

115,-

Crème brûlée med hallonsorbet

Crème brûlée with raspberry sorbet

115,-

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.