

Förrätt

Blåmusselsoppa med vitlök, chili & ingefära & misostekt bröd

Mussels in creamy broth with chili, ginger & toast with miso mayonnaise

145,-

Toast Skagen, handskalade räkor i majonnäs på smörstekt kavring,
picklad rödlök & dillolja

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

145,-

Svampmacka - säsongens smörstekta svampar på rostat lantbröd med
riven quattrocento & örtfärskost

Mushroom toast on toast with italian cheese & herb cream cheese

145,-

Huvudrätt

Kantarellrisotto med brynt smör & rostad mandel, serranochips
& vinägerreduktion (går att få vegetarisk)

Risotto with chanterelles, browned butter, serrano & almonds

(can be made vegetarian)

225,-

Kamben marinerade i soya & ingefära, serveras med kimchi,
misomajonnäs & sötpotatispommes

Backribs with chili & ginger, kimchi, miso mayonnaise & sweet potato fries

225,-

Grillad kalventrecote med puré på kronärtskocka, smörad tomat-
& kalvsky samt timjanstekt potatis med kalamataoliver

Veel entrecotes, artichoke puré, tomato- & veel jus, potato & kalamata olives

325,-

Örtbakat vildandsbröst med picklad svamp, jordärtskock- & potatispuré
& gräddig vinbärssås

Wild duck, pickled mushroom, jerusalem artichoke- & potato puré

325,-

Pannstekt gös med sotad kål, rödbeta, tångcaviar, potatispuré
& smörad havskräftfond

*Zander, blackened cabbage, beetroot, seaweed caviar, potato puré
& langoustine jus*

355,-

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

*Angus burger with cheddar, pork, Srirachamajonnäs,
pickled onions, bbq sauce, aioli & french fries*

225,-

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

*Vegetarian Oumph Burger, Srirachamajonnäs, pickled onions,
bbq sauce, aioli & fries*

225,-

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

Serveras Mån-Lör från kl 17.00 (undantag för helgdagar & röda dagar)

Dessert

Crème Brûlée med blodgrapesorbet

Crème Brûlée with blood grape sorbet

115,-

RomTryffel, mörkchokladglass med karibisk rom & chokladtryffelsås

Rum Truffle, dark chocolate ice cream with Caribbean rum & chocolate truffle sauce

VaniljHallonLyx - gräddglass med äkta vaniljstäng & lyxig hallonsylt

VanillaRaspberryLuxury - ice cream with vanilla

& luxurious raspberry jam

Ruby & bär - gräddglass med jordgubbssmak, krispiga bitar av Rubychoklad

& svarta vinbär-jordgubbssylt

Ruby & berries - ice cream with strawberry, black currant and chocolate

1 kula 55,- / 2 kulor 65,- / 3 kulor 75,-

Kökets 3-rätters meny

Toast Skagen, handskalade räkor i majonnäs på smörstekt kavring,

picklad rödlök & dillolja

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

Grillad kalventrecote med puré på kronärtskocka, smörad tomat- &

kalvsky & timjanstekt potatis med kalamataoliver

Veel entrecotes, artichoke puré, tomato- & veel jus, potato & kalamata olives

Crème Brûlée med blodgrapesorbet

Crème Brûlée with blood grape sorbet

555,-