



## FÖRE MATEN

- CHAMPAGNE - 120 kr
- BELLINI - 99 kr
- ETT GLAS VIN - fr. 89 kr

## SNACKS 45 KR/ST

- POTATISCHIPS M. TRYFFELMAJO -
- OLIVER -
- ROSTADE NÖTTER -
- SMÅ KORVAR M. VALNÖTTER & PARMESANOST -

## FÖRRÄTTER

- LÖJROM - 175 kr  
Kalixlöjrom, smörstekt brioche, rödlök & crème fraiche
- RÄKRÖRA - 120 kr  
Räkor, majonäs, citron, örter, lök & torkat sirapsbröd
- RÅBIFF - 135 kr  
Sotad hängmörad biff, hasselnötsmajo, palsternacka, fröknäcke & krasse
- CHARKBRICKA - 155 kr  
3 x charkuterier, 2 x ostar, oliver & sött

## KÖTT

- LAMM - 245 kr  
Marinerat lamm, glacerade betor, mangold, pumpacremé m. brynt smör & rödvinssås

- BOOKMAKER "SIGNATURE" - 210 kr  
Marmorerad ryggbiff, picklad rödlök, pepparrot, dijonmajo, bröd & pommes

- TRYFFELPASTA - 195 kr  
Ryggbiff, vit tryffel, svamp, spenat, sparris, grädde & parmesanost

- KYCKLINGTOAST - 175 kr  
Långbakad kyckling, parmesanost, srirachamajo, picklad lök, sallad, bröd & pommes

*De flesta rätter går att få som barnportion från 100 kr*

## FISK

- MARULK - 245 kr  
Brynt smör, bondbönor, pancetta, sparris, örtolja, vitlöksgroddar & potatis

- GÖS - 225 kr  
Kantareller, syrad gurka, hjärtsallad, forellrom, musselsås & blomkålspuré

- MOULE MARINIÈRE - 175 kr  
Blåmusslor, grädde, vin, persilja, vitlök & bröd

## VEGETARISKT

- KANTARELLRAVIOLI - 185 kr  
Egengjord ravioli fylld m. kantareller & ost, schalottenlök, grönkål & grädde

- PAPPARDELLE - 165 kr  
Vit tryffel, svamp, spenat, sparris, grädde & parmesanost

## DESSERTER

- FLÄDERTIRAMISU - 95 kr  
Tiramisu smaksatt m. fläder, lemoncurd m. brynt smör & lavendelmaräng

- CHOKLAD - 95 kr  
Chokladganache, chokladflan & svartvinbärssorbet

CHOKLADTRYFFEL 22 KR/ST

