



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

FISK

- HÄLLEFLUNDRA - 210 kr
Smörstekt hälleflundra, champagnesås, forellrom, minimorötter & 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

De flesta rätter går att få som barnportion från 100 kr

DESSERTER

- EN KULA GLASS/SORBET - 55 kr
Egengjord glass m. färska bär

- CHOKLAD - 95 kr
Chokladganache, chokladflan & svartvinbärssorbet

CHOKLADTRYFFEL 22 KR/ST

Vid allergi, kontakta personalen.

