

# MIDDAG

Fråga oss gärna om hjälp i ert val av rätter,  
vi rekommenderar 2 till 3 rätter per person.

## GRÖNT

<b>Hjärtsallad «caesar»</b> <i>Bredsjö hård, smörgåskrasse och friterad surdeg</i>	65
<b>Burratina «caprese»</b> <i>tomatsallad, ramslökspesto och Valenciamandel</i>	125
<b>Grön sparris «gratäng»</b> <i>Gruyere, bakat ägg och jalapeno</i>	115
<b>Friterad tofu «mandu»</b> <i>grön sparris, morot, rättika, ingefära, chili och sesam</i>	125
<b>Potatis «friterad»</b> <i>havrefraiche, tångrom, dill, fänkål och rödlök</i>	115
<b>Spetskål «grillad»</b> <i>rödvinsås, stekt Hällestadvamp, rostad jäst och silverlök</i>	125

## FISK & SKALDJUR

<b>Abborre «Bockerånes»</b> <i>rostad fiskolja, chili, vitlök, pärlök och grillat bröd</i>	95
<b>Hamachi «crudo»</b> <i>rabarberchutney, vit soja, forellrom och vattenkrasse</i>	135
<b>Matjes «lerpotta»</b> <i>potatis, ägg, rödlök och brynt smör</i>	135
<b>Potatis «friterad»</b> <i>stenbitsrom, Sandefjordsås, hackad silverlök och gräslök</i>	155
<b>Röding «bakad»</b> <i>färskpotatis, morötter, sockerärtor, beurre blanc och grillat smör</i>	165
<b>Pulpo «pilpil»</b> <i>chorizo, kosho, koriander och vitlök</i>	175
<b>Gös «smörstekt»</b> <i>spetskål, jalapeno, jordgubbe och hasselnötter</i>	185

## SKALDJUR

<b>Räkor 200g</b> <i>med aioli</i>	225
<b>Rökta räkor 200g</b> <i>med aioli</i>	195
<b>Kokt krabba</b> <i>med koreansk senapssås</i>	Halv 185 / hel 295
<b>Kokt hummer</b> <i>med chilimajonnäs</i>	Halv 325 / hel 495

## OSTRON

<b>Fine de Normandie no. 4</b>	25
<b>Fine de Normandie 12 st</b>	275
<b>Gold beach no. 3</b>	45
<b>Gillardeau no. 4</b>	50
<b>Blandade ostron 6 st</b>	225

### Skaldjursplatå perfekt för 2

4 ostron, räkor 200g, rökta räkor 200g, 1 krabba,  
1 Hummer, smörstekt bröd samt tillbehör

1295

## KÖTT & FÅGEL

<b>Kycklinghjärta «ssäm»</b> <i>coleslaw, thom paa, gemsallad och ostronsås</i>	115
<b>Anklår «terrin»</b> <i>kalvbräss, brioche, pistage, sauternes och plommon</i>	115
<b>Råbiff «koreansk»</b> <i>koriander, chilimajo, puffat ris, nori, salladslök och sesam</i>	145
<b>Hemvevad korv «mosbricka»</b> <i>tryfferad pure, gurkrelisch, rödvinsky och friterad schalotten</i>	145
<b>Fläskkotlett «schnitzel»</b> <i>anjovis, smör, potatissallad, kapris och lingon</i>	175

## FÖR TVÅ

<b>Entrecote 850g</b> <i>pommes, hjärtsallad, dragonsmör, rödvinsky och grillad citron</i> <b>Upp till 40 minuters tillagningstid</b>	850
<b>Havsaborre</b> <i>färskpotatis, fänkålsrudite, salviasmör och grillad citron</i>	550

## OST OCH CHARK

<b>Almnäs tegel</b>	45
<b>Bredsjö blå</b>	45
<b>Löfsta kvarnhagen</b>	45
<b>En bit svensk ost</b> <i>Dagens urval av ost med tillbehör</i>	45
<b>Ostbricka</b> <i>Dagens urval av ostar med tillbehör</i>	3 sorter 160 / 5 sorter 245
<b>Cecina de león 30g</b>	45
<b>Jamon de Iberico 30g</b>	95
<b>Charkbricka</b> <i>Dagens urval från charkdisken</i>	3 sorter 155 / 5 sorter 245
<b>Deli deluxe</b> <i>Dagens urval av ost och chark med tillbehör</i>	395
<b>Vegetarisk antipasti</b> <i>Labne, mozzarella, oliver, paprikaolivad, sojapicklad paprika</i>	115

Allergier? Fråga oss!