

MIDDAG

Fråga oss gärna om hjälp i ert val av rätter

GRÖNT

| | |
|--|-----|
| Gemsallad «caesar» <i>Bredsjö hård, smörgåskrasse och friterad surdeg</i> | 65 |
| Burratina «caprese» <i>tomatsallad, ramslökspesto och Valenciamandel</i> | 125 |
| Friterad tofu «mandu» <i>grön sparris, morot, rättika, ingefära, chili och sesam</i> | 125 |
| Potatis «friterad» <i>havrefraiche, tångrom, dill, fänkål och rödlök</i> | 115 |
| Spetskål «grillad» <i>rödvinsås, stekt Hällestadvamp, rostad jäst och silverlök</i> | 145 |
| Hummus «ful» <i>bönor, rostad chevré, picklad rödbeta och sotat bröd</i> | 245 |

FISK & SKALDJUR

| | |
|--|-----|
| Gös «Bockerånes» <i>rostad fiskolja, chili, vitlök, pärlök och grillat bröd</i> | 95 |
| Hamachi «crudo» <i>rabarberchutney, vit soja, forellrom och vattenkrasse</i> | 135 |
| Matjes «lerpotta» <i>potatis, ägg, rödlök och brynt smör</i> | 135 |
| Potatis «friterad» <i>stenbitsrom, Sandefjordsås, hackad silverlök och gräslök</i> | 155 |
| Pulpo «pilpil» <i>chorizo, kosho, koriander och vitlök</i> | 175 |
| Gös «smörstekt» <i>spetskål, jalapeno, jordgubbe, potatis och hasselnötter</i> | 315 |

SKALDJUR

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

OSTRON

| | |
|--------------------------------|-----|
| Fine de Normandie no. 4 | 25 |
| Fine de Normandie 12 st | 275 |
| Gold beach no. 3 | 45 |
| Gillardeau no. 4 | 50 |
| Blandade ostron 6 st | 225 |

Skaldjursplatå perfekt för 2

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

1295

KÖTT & FÅGEL

| | |
|---|------------------|
| Anklår «terrin» <i>brioche, pistage, sauternes och plummon</i> | 125 |
| Råbiff «koreansk» <i>koriander, chilimajo, puffat ris, nori, salladslök och sesam</i> | halv 145/hel 245 |
| Fläskkotlett «schnittel» <i>anjovis, smör, potatissallad, kapris och lingon</i> | 175 |
| Entrecote 250g <i>pommes, hjärtsallad, dragonsmör och rödvinsky</i> | 365 |

FÖR TVÅ

| | |
|--|-----|
| Entrecote på ben 850g <i>pommes, hjärtsallad, dragonsmör, rödvinsky och grillad citron</i> Upp till 40 minuters tillagningstid | 850 |
| Havsaborre <i>färsipotatis, fänkålscrudite, salviasmör och grillad citron</i> | 550 |

OST OCH CHARK

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

Allergier? Fråga oss!