

# MIDDAG

Fråga oss gärna om hjälp i ert val av rätter!  
Vi rekommenderar ca 2-3 rätter p.p

## GRÖNT

<b>Gemsallad «caesar»</b> <i>fårost och smörgåskrasse</i>	75
<b>Blomkål «KFC»</b> <i>ädelostkräm</i>	85
<b>Kimchi «friterad»</b> <i>kycklingbuljong, lökrelish och ingefära</i>	75
<b>Kantarell «soppa»</b> <i>ostbuljong, gräslök och friterad surdeg</i>	95
<b>Burratina «caprese»</b> <i>tomatsallad, pesto och Valenciamandel</i>	125
<b>Friterad tofu «mandu»</b> <i>koriander, morot, rättika, ingefära, chili och sesam</i>	125
<b>Potatis «friterad»</b> <i>havrefraiche, tångrom, dill, fänkål och rödlök</i>	115
<b>Pumpa «ravioli»</b> <i>salvia, smörsås</i>	135
<b>Svensk böna «stuvad»</b> <i>knippemorot, svensk hårdost, hasselnötter</i>	135
<b>Spetskål</b> <i>rödvinsky, svamp, rostad jäst, silverlök</i>	135

## FISK & SKALDJUR

<b>Krabba «dip»</b> <i>nachos, Old bay, majs, äpple och majonnäs</i>	135
<b>Gös «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>Hummerstjärt «smörpocherad»</b> <i>röd curry, koriander och ingefära</i>	295
<b>Marulkskind «smörstekt»</b> <i>Sandefjordsås, fermenterad lök och laxrom</i>	185
<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>Pulpo «pilpil»</b> <i>chorizo, kosho, koriander och vitlök</i>	175

## KÖTT & FÅGEL

<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>Fläskside «ras el hanout»</b> <i>blomkålspuré, rostad kycklingskinnsemulsion, vitlöksstekt spenat</i>	165
<b>Entrecote 250g</b> <i>pommes, hjärtsallad, dragonsmör och rödvinsky</i>	365

## SKALDJUR FRÅN SALUHALLEN

<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

## 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!