

# Kvällens middag 550

Friterad kimchiblomkål med ost och aioli

---

Ceviche på kummel med mexikansk chiliolja & grillad majs

---

Stekta vilda svampar i karamelliserad sherrymandelsås & krutong  
*eller*

Havskräfta med friterat paellaris & tomater **+30**

---

Shawarmakryddad porchetta med stekt vitlökspotatis, dillsallad & sommarens goa baljväxter  
*eller*

Stekt långa med citrusigt smörknökat potatismos, aromatisk örtsås & sommarens goa baljväxter **+30**

---

Välj en efterrätt från tavlan!

*Beställs av hela sällskapet, men välj era rätter var och en.*

*Mer goa snacks att börja med hittar ni på tavlan.*

*Vitlöksbröd ingår!*

*Självklart löser vi hela middagen vegetarisk.*



# Á la carte

## *Snacks*

Oliver 50

Mandlar 50

Ostron med gurka & olivolja 40/st

Mangalicaskinka (28mån) 120

Boudin noirfyllda samosas med mango chutney 80

Friterad kimchiblokk med ost och aioli 100

Hembakat bröd 30

- med baba ganoush & brynt chilismör +50

- med boquerones & aioli +90

## *Små rätter*

Ceviche på kummel med mexikansk chiliolja & grillad majs 140

Stekta vilda svampar i karamelliserad sherrymandelsås & krutong 150

Havskräfta med friterat paellaris & tomater 180

## *Lite större rätter*

Purjo- & tofufyllda raviolis i röd curry med grillad sodaört 190

Stekt långa med citrusigt smörknökat potatismos, aromatisk örtsås & sommarens goa baljväxter 220

Shawarmakryddad porchetta med stekt vitlökspotatis, dillsallad & sommarens goa baljväxter 190

## *Efterrätter*

Tahiniglass med cognac-karamellsås, kakao & sesamkaka 105

Rabarbersorbet med amarettogrädde & nötmaräng 105

En bit gruyere 95

Dessertvin 110