

# Diket

## *Börja med...*

*Ett glas cava 110/590 flaska*

*Ett glas spritsig grüner veltliner 110 (på tapp)*

*Gin & Tonic, Negroni eller Paloma 130*

*Pastis eller amaro på is 90*

*Pilsner 65*

## *Snacks!*

*Ostron med kinesisk chiliolja 40/st*

*Oliver eller mandlar 50*

*Friterade ostbollar med kimchi-hot sauce 85*

*Tempurafriterade grönsaker toppade med nouc cham 95*

*Kycklinghjärtaspett med hoisinsås 40/st*

*Paleta de bellota (36mån iberico) 120*



## *Kvällens 4 rätters middag - 525kr per person*

Crudo på kolja med körsbärstomat & collaturacitronette

*eller*

Ingefärsgrillad majssallad med tagetes & misohollandaise

Tomattartlett Provençale med getfärskost & mynta

*eller*

Thailändskt stekta glasnudlar med ärtor & kräfttartare

Stekt tupp med sardeller, smöriga bönor & libbstickig salsa verde

*Serveras med vitlöksbröd*

*eller*

Smörbakad långarygg, rostad kål i musselsås & spansk potatis **+30**

*Serveras också med vitlöksbröd*

Valfri efterrätt från tavlan!

*Självklart löser vi middagen helt vegetarisk!*

*Är ni inte så hungriga?*

*Be om bar-menyn för att köpa enstaka rätter.*



# Bar-meny

## *Snacks*

Ostron med kinesisk chiliolja 40/st

Oliver eller mandlar 50

Friterade ostbollar med kimchi-hot sauce 85

Tempurafriterade grönsaker toppade med nouc cham 95

Kycklinghjärtaspett med hoisinsås 40/st

Paleta de bellota (36mån iberico) 120

Pitabröd 40

*... med vitlökssmör 60*

*... med baba ganouche & brynt smör 80*

*... med sardeller, tomat & aioli 130*

## *Rätter*

Crudo på kolja med körsbärstomat & collaturacitronette 150

Ingefärsgrillad majssallad med tagetes & misohollandaise 150

Tomattartlett Provençale med getfärskost & mynta 165

Thailändskt stekta glasnudlar med örter & kräfttartare 165

Stekt tupp med sardeller, smöriga bönor & libbstickig salsa verde 200

Smörbakad långarygg, rostad kål i musselsås & spansk potatis 230

Efterrätterna står på tavlan!

