

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 tomat & selleri 40/st

Oliver eller mandlar 50

Friterade puffar med örtig ostdipp 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

Ceviche på råräkor & kolja med tomatillo & guajillo-chiliolja
eller

Inkokt apelsin & fänkålssallad med getost, pistage & krondill

Fetaostfylld raviolo, vitlöksstekt spenat, äggula & zaatar
Serveras med vitlöksbröd

eller

Svensk bläckfisk med curryfräst lök & frasig potatis
Serveras också med vitlöksbröd

Sojabakad fläksida & bonitokryddad kåldolme i kimchibuljong
eller

Stekt långa & kålrabbi i sherryvinägrette med böncreme & trattkantareller

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 tomat och selleri 40/st

Oliver eller mandlar 50

Friterade puffar med örtig ostdipp 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

Ceviche på råräkor & kolja med tomatillo & guaijillo-chiliolja 150

Inkokt apelsin & fänkålsallad med getost, pistage & krontdill 150

Fetaostfylld raviolo, vitlöksstekt spenat, äggula & zaatar 165

Svensk bläckfisk med curryfräst lök & frasig potatis 165

Sojabakad fläksida & bonitokryddad kåldolme i kimchibuljong 200

Stekt långa & kålrabbi i sherryvinägrette m. böncrème & trattkantareller 200

Efterrätterna står på tavlan!

