

Diket

Börja med...

Ett glas cava 110/590 flaska

En flaska Champagne 750

En flaska Pet Nat 590

Gin & Tonic, Negroni eller Paloma 130

Pastis eller amaro på is 90

Pilsner 65

Snacks!

Ostron med het tomatsalsa 40/st

Oliver eller mandlar 50

Ndujakroketter 95 (finns också veg)

Kycklinghjärtaspett med hoisinsås 40/st

Mangalicaskinka 28 mån 120



Kvällens 4 rätters middag - 525kr per person

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

Ras el hanout-rostad rotselleri med örtig citronyoghurt & hasselnötter

Smördegstartlette på Mont d'Or-ost & purjolök med sötsyrlig dragonsallad
eller

Stekta ankdumplings i ponzusås med vårlök & riven anklever

Lammrostbiff med rostad persiljerot, chimichurri & grillad brysselkål
Serveras med vitlöksbröd

eller

Stekt marulkskind med mussel-choucroute(!) & pepprig krasse
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 het tomatsalsa 40/st

Oliver eller mandlar 50

Ndujakroetter 75 (finns veg)

Kycklinghjärtaspett med hoisinsås 40/st

Mangalicaskinka 28 mån 120

Pitabröd 40

... med vitlökssmör 60

... med baba ganouche & brynt smör 80

... med sardeller, tomat & aioli 130

Rätter

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

Ras el hanout-rostad rotselleri med örtig citronyoghurt & hasselnöt 150

Smördegstartlett på Mont d'Or & purjolök med sötsyrlig dragonsallad 165

Stekta ankdumplings i ponzusås med vårlök & riven anklever 165

Lammrostbiff med rostad persiljerot, chimichurri & grillad brysselkål 200

Stekt marulskind med mussel-choucroute(!) & pepprig krasse 200

Efterrätterna står på tavlan!

