



MAT BRUKET

Förrätter:

| | |
|---|-----|
| Vit sparris - ramslök - hollandaise - regnbågslax White asparagus - ramson - sauce hollandaise - cold smoked rainbowsalmon | 170 |
| Blåmussla - citron - surdeg - vitlök - persilja - aioli Blue mussels - lemon - croutons - garlic - parsley | 155 |
| Råbiff - rökt paprika - syrade grönsaker - chorizo Beef tartar - smoked peppers - pickled vegetables - chorizo | 185 |

Varmrätter:

| | |
|---|-----|
| Svensk ryggbiff - pommes - tomatsallad - rödvinsås - örter Swedish sirloin steak - french fries - tomatosalad - red wine sauce - herbs | 395 |
| Vårkyckling - grillad sallad - primörer - ljummen ceasar Spring chicken - grilled salad - spring primroses - fried potatoes - hot ceasar sauce | 365 |
| Röding - gulbeta - smörsås - färsk potatis - rödbeta Artic char - green asparagus - buerré blanc - dillpotatoes - spring onion | 410 |
| Risotto - vit sparris - citron - parmesan - gräslök Risotto - white asparagus - yellow beetroot - parmesan - chives | 285 |

Desserter:

| | |
|---|-----|
| Crème Brûlée | 95 |
| Jordgubbar - vit choklad - vanilj - gelé - maräng Strawberrys - white chocolate - vanilla - meringue | 145 |
| Utvalda ostar - tillbehör efter säsong Selected cheeses - accessories according to season | 150 |

| | |
|--|-----|
| Tavlan (12.00 - 15.00): Todays dish | 225 |
|--|-----|

Här skapar vi en rätt efter säsong samt tillgång av råvaror från våra leverantörer
We create a dish according to the season and availability of raw materials from our suppliers