

Förrätter

Löjrom från Kalix

285:-

*Syrad grädde, smörstekt bröd, brynt smör
& schalottenlök.*

Dumpling

175:-

*Tryffelstuvad jordärtskocka, smörstekta kantareller,
rostad kålbuljong & frasig svartkål.*

Råbiff

185:-

*Rostad rapsolja, lökaska, dragonlök, soyapicklad shiitake,
fermenterad pepparmajonnäs, krispig filodeg & parmesan.*

Pilgrismussla

210:-

*Bonitocrème, jalapenovinägrette, libbsticka, grön tomat,
sotad gurka, picklad kålrabbi & rischips.*

Halstrad Anklever

195:-

*Smörstekt surdegsbröd, schalottenlöksmarmelad, rostade
hasselnötter, karl-johansvampcrème & körsbärspicklad endive.*

Varmrätter

Moules Frites 270:-

Vin- och gräddkokta blåmusslor med citronaioli & pommes frites.

Hjälmargös 380:-

Skaldjurs beurre blanc, primörer, ättikslök, nypotatis & räkquenell.

Grillad Ryggbiff 370:-

Gemsallad med parmesandressing, grillad sparris, mörgham, tomater från Karintorp, rödvinssky & pommes frites.

Rosmarinbakat Lamm 360:-

Rostad morotscrème, frasig kronärtskocka, lammsky med gremolata & rostad potatis med krondillsskum.

Fransk Vaktel 430:-

Fylld med vitlök- & citrusmousseline, picklad svartrot, toppmurklor, svampskum & hasselbackspotatis.

Bakad Spetskål 275:-

Tryfflerad hollandaise, smörbönor med citrusvinegrätt, sotade primörer & vinägerlök.

Desserter

Crème Brûlée 125:-
Serveras med blåbärsgelé & karamelliserad vit choklad.

Honungsbakad Persika 150:-
Rårörda hallon, salt mandel, hallonkrokant, mjölksorbet & lagrad balsamico.

Kokos & Ananas 155:-
Kokossorbet, romkokt ananas i vaniljkaramell, rostad kokos, vit chokladpannacotta smaksatt med lime

Coupe Colonel 155:-
Citronsorbet & vodka

Chokladtryffel 45:-
Fråga oss vilken smak som serveras ikväll

Snacks

Tre Ostron med klassiska tillbehör	135:-
Boquerones med grillat bröd	125:-
Marinerade oliver	65:-
Marconamandlar	55:-
Arancini, två små risottobollar	75:-
Tryffelchips med löjromsdipp	165:-
Ankleverterriner med marmelad & levain	145:-
Jamon de Ibérico 30 gr	115:-
Charkuterier, tre sorter	149:- /pp
Ostar, tre sorter	149:- /pp

Viner glas

Mousserande

N.V. Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut Henri Villamont, Bourgogne, Frankrike	135:-
--	-------

N.V. Champagne Brut Origene Olivier Père et Fils, Champagne, Frankrike	150:-
--	-------

M.V. Champagne Brut Réserve Charles Heidsieck, Champagne, Frankrike	175:-
---	-------

Vita - Fruktiga & Aromatiska

2024 L'Ormarine Picpoul de Pinet Jeanjean, Languedoc, Frankrike	135:-
---	-------

2023 Touraine Chenonceaux Sauvignon Blanc Domaine la Bruyère, Loire, Frankrike	145:-
--	-------

2024 Riesling Kabinett Kirchenpfad Weingut Leitz, Rheingau, Tyskland	150:-
--	-------

2025 Langenlois Grüner Veltliner Weingut Rabl, Kamptal, Österrike	145:-
---	-------

Viner glas

Vita - Rena & Friska

2023 Muscadet Sèvre et Maine Le Besson

145:-

Batard Langelier, Loire, Frankrike

2022 Chablis

155:-

Domaine de la Meulière, Bourgogne, Frankrike

2023 Riesling Trocken

135:-

Weingut Joh. Jos. Christoffel, Mosel, Tyskland

Vita - Kraftiga & Feta

2024 Old Vines Chenin Blanc

160:-

Ken Forrester, Stellenbosch, Sydafrika

2023 Clos Montblanc Unic Chardonnay

150:-

Clos Montblanc, Conca de Barberá, Spanien

2023 Mâcon-Peronne la Lyonne Blanc

165:-

Domaine des As, Bourgogne, Frankrike

Viner glas

Röda - Lätta & Friska

2022 Camino de Navaherreros

Bernabeleva, Vinos de Madrid, Spanien

145:-

2023 Pinot Noir Prestige

Henri Villamont, Bourgogne, Frankrike

175:-

2022 Côte du Rhône Villages

Mas de Boislauzon, Rhône, Frankrike

145:-

Röda - Smakrika & Fruktiga

2021 La Provincia

José Pariente, Kastilien-León, Spanien

145:-

2021 Petite Syrah Durif

Château Marmorières, Languedoc, Frankrike

160:-

2023 Costumbres Rioja

Carlos Mazo, Rioja Oriental, Spanien

185:-

Viner glas

Röda – Klassiska & Nyanserade

2024 Rosso di Montalcino

Argiano, Toscana, Italien

160:-

2023 Langhe Nebbiolo

Roccheviberti, Piemonte, Italien

175:-

2023 Les Vignes d'à Côté Syrah

Yves Cuilleron, Rhône, Frankrike

145:-

Röda – Kryddiga & Utvecklade

2017 Masia Les Comes Reserva

Clos Montblanc, Conca de Barberá, Spanien

150:-

2023 Pruno

Finca Villacreces, Ribera del Duero, Spanien

165:-

2017 Momento Massimo

Terreno, Chianti, Italien

175:-

Exklusiva Viner på glas

Vita

2022 Greco di Tufo Cutizzi

Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien

185:-

2022 Bourgogne Blanc

Thomas Morey, Bourgogne, Frankrike

235:-

Röda

2020 Brunello di Montalcino

Argiano, Toskana, Italien

295:-

2020 Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine, Rhone, Frankrike

235:-

2023 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge

Bertrand Bachelet, Bourgogne, Frankrike

205:-

2020 Barolo “Cascina Rocca”

Franco Molino, La Morra, Piemonte, Italien

195:-

2023 Chateau Picque-Caillou

Chateau Picque-Caillou, Bordeaux, Frankrike

195:-

Viner Halvflaskor

Champagne – Halvflaskor

S. A. Diebolt-Vallois Brut

Diebolt Vallois, Champagne, Frankrike

550:-

S. A. Champagne Le Réserve Extra Brut

Billecart-Salmon, Champagne, Frankrike

890:-

Vita – Halvflaskor

2019 McCrea Vineyard Chardonnay

Kistler, Sonoma Mountain, U.S.A.

1250:-

Röda - Halvflaskor

2023 Saint Joseph

Remizières, Rhone, Frankrike

590:-

2022 Sassicaia

Tenuta San Guido, Bolgheri, Italien

2750:-

2020 Sito Moresco Langhe

Gaja, Piemonte, Italien

725:-

2006 Montefalco Rosso

Arnaldo Caprai, Umbria, Italien

650:-

2017 Châteauneuf-du-Pape

Château de Beaucastel, Rhône, Frankrike

1050:-

Öl & Cider

Angelo Poretti Lager	(ITA)		85:-
Schweiger Bayrische Hell	(TYS)	50cl	99:-
Daura Dam Lager	(SPA)	Glutenfri	89:-
Carnegie 100W IPA	(SVE)		95:-
Poppels APA	(SVE)	Glutenfri	85:-
Westmalle Tripel	(BEL)		95:-
Poppels Imperial NEIPA	(SVE)	44cl	99:-
Galipette Cidre Brut	(FRA)		85:-

Läsk & Alkoholfritt

Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 35:-

San Pellegrino Limonata/Aranciata Rossa 35:-

Menabrea Zero 55:-

Mikkeller Drink'in in the Sun 65:-

To Øl Implosion IPA 60:-

Galipette Äppelcider 65:-

Richard Juhlin, Sparkling Wine 95:-

Pellegrino, Sparkling Water 45:-

Apolinaire 85:-

Äpple-Citron-Rosmarin | Äpple-Blåbär-Dragon | Äpple-Svarta Vinbär-Fänkål

Alkoholfri drink 95:-

Cocktails

Dry Martini <i>Gin, vermouth, oliv</i>	165:-
Cosmopolitan Royal <i>Vodka, lime, tranbär, bubbel</i>	165:-
Negroni <i>Gin, campari, röd vermouth</i>	165:-
Juicy Fruit <i>Vodka, passion, mynta</i>	165:-
Dark 'n` Stormy <i>Mörk rom, ingefära, lime</i>	165:-
Rhubarb Paloma <i>Tequila, chili, rabarber</i>	165:-
Pineapple Blossom <i>Bourbon, karamelliserad ananas, citron</i>	165:-
Clarified Strawberries <i>Vodka, jordgubb, basilika [klarifierad]</i>	165:-