

LUNCHMENY

v.8

FÖRRÄTTER

TRE OSTRON - 135

schalottenvinäger & citron.

RÅBIFF - 165 / 225

dragonlök, soyapicklad shitake, fermenterad pepparmajonnäs,
krispig filodeg & parmesan.

KALIX LÖJROM - 265

syrad grädde, smörstekt surdegsbröd och schalottenlök.

VARMRÄTTER

SMÖRBAKAD RÖDTUNGA - 195

med räkor, riven pepparrot, brynt smör, bakade gulbetor,
citrusvinäggrett samt mandelpotatispuré.

OXKIND BOURGUIGNON - 195

confiterad oxkind med syltad pärllok, champinjoner och rökt sidfläsk
serveras med potatispuré smaksatt med tryffelolja.

SVAMPRIOTTO - 185

smörstekt svamp, rostade pinjenötter, tryffelvinäggrett,
svampgrädde, ättikslök samt riven parmesan.

GRILLAD RYGGBIFF - 295

bakad tomat, mörghäls, vinsky och pommes frites.

EFTERRÄTTER

BUDAPEST - 155

hasselnötsmaräng, syltad mandarin och mascarponegrädde.

CRÈME BRÛLÉE - 125

med blåbärsgel & karamelliserad vit choklad.

CHOKLADTRYFFEL - 35

SERVERAS TISDAG TILL FREDAG

11.30 - 14.30