

LUNCHMENY

v.17

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

HALSTRAD REGNBÅGSLAX - 195
med skummad havskraftssås, vitsparris, vårlök,
rapsskott, ättiksgurka och smörglaserad småpotatis,

ÖRTBAKAD SVENSK MAJSKYCKLING - 195
med tryffelbakad spetskål, grönkålsskott, ramlök,
syrad majrova, risottokrokett samt grönpepparvelouté.

SPARRISRISOTTO - 185
smörstekt grönsparris, rostade pinjenötter, ramlöksvinäggrett,
skummad sparrisgrädde och picklad lök.

GRILLAD RYGGBIFF - 295
bakad tomat, mägsmör, 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