

BAGERIET

MAT & BAR

Snacks

Tacos 1 st 55:- 3 st 150:-
Friterad fläksida, soya- och stjärnanisglaze,
picklad kålrabbi, vårlök, koriander
(2021, Sauvignon Blanc)

Charktallrik 175:-
Fråga oss om kvällens chark

Osttallrik 185:-
Fråga oss om kvällens ost

Löjromskrustad 95 :-
Smetana, rödlök, citruskräm, Kalixlöjrom
(2018, Rovellats Cava Imperial Reserva Brut)

Korv med bröd 85:-
Egengjord fläskkorv med ramslök,
senapsfrön, majonnäs, gurkrelisch, friterad
schalottenlök
(Wisby Lager)

Moules à la crème 95:-
Blåmusslor, grädde, syrad lök och
ramslöksolja
(2018, Rovellats Cava Imperial Reserva Brut)

Förrätter

Oxtartar 155:-
Svenskt nöttinnanlår, portvinspicklad steklök,
rostade hasselnötter, lagrad gruyèreost,
sardell- och kaprismajonnäs, smörgåskrasse
(2021, Hahn Pinot Noir)

Toast Pelle Janzon 265:-
Smörstekt bröd, oxfilé, löjrom, äggula, rödlök
(2020, Talbott Kali Hart Chardonnay)

Anklevermousse 165:-
Plommonmarmelad, Marconamandel,
smörstekt bröd
(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

Vit sparris 165:-
Sparrishollandaise, sotad purjolök, picklad
rabarber, Marconamandel
(2015, Leonhard Riesling)

Varmrätter

Porchetta 275:-
Syrad potatispuré, stekta cocktailtomater,
sparris, tomatvinägrett, ramslök
(2022, Musso Dolcetto)

Torskrygg 345:-
Primörsallad, ramslöksolja, beurre blanc,
pressad potatis
(2015, Spioenkop Chenin Blanc)

Entrecôte 345:-
Semitorkade cocktailtomater, rödvinsås,
Café de Paris-smör, pommes
(2022, Ciscu Del Celler De L'era)

Sotad blomkål 235:-
Smörad tomatbuljong, Slitegurka, gruyèreost
(2021, Sauvignon Blanc)

Dessерter

Rabarber 120:-
Inkokt rabarber, vaniljglass,
rostad vit choklad
(2020, Muscat de Rivesaltes EKO)

Nougatryffel 55:-
Mandel, salt
(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

Crème brûlée 105:-
(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

En kula vaniljglass 40:-

En kula citronsorbet 40:-

Vid allergi fråga personalen