

Snacks

Taco 1 st 55:- 3 st 150:-
Fläksida, sichuanpicklad kålrabbi,
vårlök, strjännanislaze,
koriander och jalapeño
*Pork belly, sichuan pickled turnip cabbage, spring onion,
glaze and jalapeño*
(2021, Riesling Quarzit)

Kycklingkroket 115:-
Kallpressad rapsolja, tryffel,
parmesan, sherryvinäger
*chicken croquette, cold-pressed rapeseed oil, truffles,
sherry vinegar*
(Krušovice)

Osttallrik 185:-
fråga om kvällens tre ostar,
serveras med marmelad
och knäckebröd

Charktallrik 175:-
fråga om kvällens tre charketurier,
serveras med cornichonger

BAGERIET
MAT & BAR

förrätter

Kantarelltoast 185:-
Stuvade kantareller, Västerbottenost
och picklad steklök
*Chanterelle toast, stewed chanterelles, Västerbotten cheese
and pickled onions*
(2023, Weissburgunder & Chardonnay)

Märgben på nöt 145:-
Örtsmör, panko, smörstekt bröd och krasse
Beef marrow bone, herb butter, panko, buttered bread and cress
(Wisby Pils)

Råbiff
Svenskt nötinnanlår, Gruyèrekrem,
picklad svamp, picklade schalottenlökringar,
friterad schalottenlök, riven tryffel, krasse
Halv: 165:- Hel med pommes frites: 285:-
*Steak tartare, Gruyère cream, pickled mushrooms, pickled shallot rings,
fried shallots, grated truffle, cress. Half: 165:- Whole with fries: 285:-*
(2021, Hahn Pinot Noir)

Kammussla 175:-
Stekt kammussla med smör, chili, vitlök,
koriander, lime, forellrom, frisésallad och
stekt levainbröd
*Fried scallop with butter, chili, garlic, coriander,
lime, frisée salad and fried levain bread*
(2023, Muscadet-Sèvre-et-Maine Sur Lie)

Vid allergi fråga personalen

varmrätter

Entrecôte 345:-
Svensk entrecôte, bearnasisesås,
friterad lökring, rödvinsås
och pommes frites
*Swedish entrecôte, bearnaise sauce, fried onion ring,
red wine sauce and french fries*
(2016, BRI Cellar de Lèra)

Schnitzel på ben 275:-
Stuvad färskmajs, tryffelpeskorino, stekt citron
schnitzel with stewed fresh corn, truffle pecorino, fried lemon
(2022, Sancerre Blanc)

Rödspättafilé 335:-
Kronhill, champangesås,
forellrom, kokt potatis
Plaice fillet, crown dill, champagne sauce, trout roe, boiled potatoes
(2017, Spioenkop)

Stekt kycklingbröst 295:-
Rostade jordärtskockor, mangold,
kantareller, madeirasky
*Fried chicken breast, roasted Jerusalem artichokes, chard,
chanterelles, madeira sauce*
(2022, Les Calcaires Pinot Noir)

Rostade jordärtskockor 265:-
Stekta kantareller, picklad rotselleri, friterad
rotselleri, rostade hasselnötter, buerre blanc
*Roasted Jerusalem artichokes, fried chanterelles, pickled celeriac,
deep-fried celeriac, roasted hazelnuts, buerre blanc*
(2020, Talbott Kali Hart Chardonnay)