

LANDET

FÖRE MATEN

- 🍷 CAVA - Cava Bocchorris 85 kr
- 🍷 CHAMPAGNE – Franck Bonville Grand Cru 110 kr
- 🍷 BLOOD & SAND – Ballantines, ntica formula, cherry heering, apelsin 98 kr
- 🍷 ROSEMARYS BABY – Saffron gin, citron, socker, rosmarin, päron 98 kr
- 🍷 SOUTHSIDE – Beefeater gin, citron, socker, mynta 98 kr
- 🍷 CLOVECAR – Martell, grand marinier, citron, nejlika, orange bitter 98 kr
- 🍷 PAPA HEMINGWAY – Havanna club, cherry heering, maraschinolikör, citron, socker, angostura 98 kr
- 🍷 BITTERLJUVA – Beefeater gin, campari, absinth, citron, socker, blodgrape, peychauds bitter 98 kr
- 🍷 CHAPELAGNE COCKTAIL – Busnel calvados, råsocker, orange bitter, champagne 108 kr
- 🍷 ÖRTAGÅRDEN – Chili, ingefära, mynta, lime, honung, soda (alkoholfri) 46 kr

EFTER OCH SÖTT

- Chokladkaka, blåbär, kardemummaglass, pumpakärnor..... 110 kr
- Flamberad frukt, mandelbiskvier, brynt smörkräm, mandel- och vaniljmjök..... 105 kr
- Svarta vinbär – mousse och sorbet, vit choklad, smulor 95 kr
- Ostar..... 95 kr
- Glass/sorbet..... 35 kr/st
- Liten chokladjäckel 30 kr

FÖRRÄTTER

- Grillad svartrot, avocadocrème, färskost, vetekrisp 95 kr
- Ankleverterrin, kalvbuljong, brysselkål, madeira, pistage..... 135 kr
- Inkokt havsabborre, selleripuré, sylrig paprika, sardell 110 kr
- Frikassé på krabba och blåmussla, sockerärtor, fänkål, rostad mandel 125 kr

HUVUDRÄTTER

- Svampfyllda kroppkakor, rostad kål, vinbärsgele, brynt smör..... 195 kr
- Bakad lax, vinägerkokt fläsk, torkade plommon-tomater, saltbakad silverlök, skaldjursmajonäs220 kr
- Stekt bleka, räkvelouté, juliennegrönsaker, dill230 kr
- Grillad oxfilé, ragu på svamp och högrev, bönaioli 280 kr
- Rimmat ankbröst, confiterat lär, pocherat päron, ris, ärtor240 kr
- Rostat kalvbröst, bräss, västerbotten, syrad grädde, spetskål.....235 kr

Husmanskost, klassiker
och säsongsfavoriter
från 145 kr

DRYCKESPAKET

- Matchande drycker till en tre rätters meny..... 295 kr
- Lite mindre i glaset 195 kr