

FÖRRÄTTER | STARTERS

Tomater | Tomatoes 1/2
110:- 1/1
Smördegspaj med lökcrème, rimmade tomater, mozzarella, vårlök, basilika och ruccola
Puff pastry with onion crème, salt baked tomatoes, mozzarella cheese, spring onion, basil & rocket salad

Tonfisk | Tuna 125:- 215:-
Sallad Nicoise med ägg, potatis, tapenade, machesallad, mangold och schalottenlöksvinegrette
Salad Nicoise with egg, potatoe, tapenade, mache salad, chard leaf and shallots vinaigrette

VARMRÄTTER | MAIN DISHES

Caesarsallad | Caesar salad 95:- 185:-
Majskyklingbröst, krutonger, hyvlad parmesan och kapris
Corn chicken, croutons, parmesan flakes and capers

Röding | Char 225:-
Grillad med gräddkokt potatis och purjolök samt ägg och ansjovistimbal
Grilled with cream boiled potatoes and leek served with egg and anchovies

Kalventrecôte | Veal Entrecôte 265:-
Kryddgrillad med belugalinser, vit sparris, timjan- och vitlöksrostad pumpa, King Oystersvamp stekt i Julita rapsolja med rödvinsås
Grilled with lentils, asparagus, thyme and garlic roasted pumpkin with King oyster mushroom fried with Julita canola oil and red wine sauce

Porchetta | Porchetta 205:-
Fläskside marinerad i citron, vitlök, persilja, tomatbräserverade rotfrukter och äpplesyrad vitkål
Loin of pork marinated in lemon, garlic, parsley, tomato braised root vegetable and apple leaven cabbage

Hamburgare | Hamburger 165:-
Grillad på focaccia, tomatmarmelad, biffotomat och friterad klyftpotatis
Grilled on focaccia, tomato marmalade, tomato and deep fried potatoes

Strömming | Baltic Herring 165:-
Marinerad i dijonsenap, gräslök och gräddfil, rårörda lingon, mandelpotatispuré och gurkcruditée
Marinated in Dijon mustard, chives, sour cream, served with lingon berries, potatoes pure and cucumber cruditée

Vegetariskt | Vegetarian 180:-
Smördegspaj med lökcrème, rimmade tomater, mozzarella, vårlök, timjan och vitlöksrostad pumpa, belugalinser med King Oystersvamp stekt i Julita rapsolja
Puff pastry with onion crème, salt baked tomatoes, mozzarella cheese, spring onion, thyme, garlic roasted pumpkin, King Oyster mushroom and pan fried with Julita canola oil

