

MENY

FÖRRÄTT

TOAST SKAGEN (L) (G) 159,- <i>Serveras med pepparrot, dill, citron, smörstekt bröd och forellrom</i> <small>Rek. vin: LES CALCAIRES sauvignon blanc 105:-/glas</small>	TARTAR PÅ SVENSKT NÖTKÖTT 159,- <i>Gravad äggula, friterad silverlök, sojaemulsion, picklad gurka, senapsfrön och shisokrasse</i> <small>Rek. vin: SECRET DE LUNÉS EKO pinot noir 105:-/glas</small>
RÖKT HÄLLEFLUNDRA (L) (G) 155,- <i>Ramslökskapris, pepparrotsemulsion smaksatt med granskott, brynt smörpulver samt krispigt danskt rågbröd</i> <small>Rek. vin: TONI SOELLENER EKO gruner veltliner 120:-/glas</small>	RÖKTA RÄKOR (G) <i>Hel/Halv</i> 225,- 165,- <i>Serveras med grillat surdegsbröd, aioli och grillad citron</i> <small>Rek. vin: SOLIDÄR riesling 110:-/glas</small>
BAKADE RÖDBETOR* (L) 135,- <i>Valnötter, getostcremé, syrat päron och färska örter</i> <small>Rek. vin: PATRIALE BLANCO EKO viognier chardonnay 110:-/glas</small>	

VARMRÄTT

RÄKSMÖRGÅS (G) 245,- <i>Serveras med löjrom, handskalade räkor, äggmajonnäs, nybakad kavring, semitorkad tomat, lök och hjärtsallad</i> <small>Rek. vin: THE PAVILLION cbewin blanc 110:-/glas</small>	HALSTRAD TORSKRYGG (L) 310,- <i>Brynt smörpulver, dillpärlor, pak-choi, bränd grädde, lime, dillemulsion och forellrom</i> <small>Rek. vin: Habn Chardonnay chardonnay 140:-/glas</small>
GRILLAD TONFISK 269,- <i>Misoemulsion, sjögräs, grillad gurka, chilirostade sesamfrön, romansallad och parmesandressing</i> <small>Rek. vin: TONI SOELLENER EKO gruner veltliner 120:-/glas</small>	HÖGREVSBURGARE (L) (G) 225,- <i>Jalapeñodressing, rödlök, dubbel cheddarost, saltgurka, picklad jalapeño, briochebröd och pommes frites (Gär att få vegetarisk med Grilloumi)</i> <small>Rek. vin: OLD VINE ZINFANDEL zinfandel 140:-/glas</small>
KLASSISK MOULES FRITES (L) (G) 225,- <i>Serveras med vitlökscremé smaksatt med citron, friterad salvia, pommes frites och smörstekt surdegsbröd</i> <small>Rek. vin: DOM. LOUIS MOREAU PETIT CHABLIS chardonnay 120:-/glas</small>	GRILLAD SVENSK RYGGBIFF 335,- <i>Silverlökssallad, tryffelcremé, sky på mäggen, pommes frites med gräslök och parmesan</i> <small>Rek. vin: EL ESTECO malbec 110:-/glas</small>
BOUILLABAISSE (G) 259,- <i>Torskrygg, lax, blåmusslor, rouille, surdegskrutonger, parmesan och fänkål</i> <small>Rek. vin: PATRIALE ROSÉ EKO negroamaro, nero d'Avola 110:-/glas</small>	RISOTTO (L) 219,- <i>Vitlöksmarinerad tofu, ramslökskapris, inlagd shiitake, krispig svartkål, Pecorino och friterad scharlottenlök</i> <small>Rek. vin: MAURO SEBASTE BARBERA D'ASTI DOCG barbera 120:-/glas</small>

Laktos (L)
Gluten (G)

*Vegetariska rätter

ALLERGIER?

Prata med oss i personalen

