

## MENY

### ⚡ TAGET UR PROPPSKÅPET

<b>5 AMPERE "CHEVRE"</b> Gratinerad getost med rödbeta, svartvinbär och honung	115 KR	<b>CHARKUTERIER "CRUDO"</b> 90 g tunnskivade charkuterier med marinerade oliver, aioli och surdegsknäcke.	135 KR
<b>10 AMPERE "LAX"</b> Lax 33 grader med dillpicklad gurka, fänkål, citronmajonäs, laxrom, dilltapioka och potatiskrisp	125 KR	<b>DELIBRICKA "CHARK &amp; OST"</b> 90 g tunnskivade charkuterier med ost i säsong, marinerade oliver, grillad kronärtskocka, aioli och surdegsknäcke.	165 KR
<b>25 AMPERE "ALMANACKA"</b> Renkalv, svamp, pumpa Löjrom, gräddfil, brioche Kanin, pistage, spetskål Gös, björksav, rotselleri Fläksida, tryffel, storrrom	265 KR	<b>OXREV "BRIOCHE"</b> Glaserat oxrev med chili, lökmajonäs, avocado, tomat, picklad lök och gräddfil toppat med koriander och potatiscrisp på rostad brioche.	155 KR
<b>RÅBIFF "BOE"</b> Dubbelmald högrek med rödbeta, tryffelmajonäs, , dijonaise, lök, friterad kapris, persilja, äggulecremé.	STOR 145 KR STÖRRE 235 KR	<b>MAJSKYCKLING "CLUB CAESAR"</b> Stekt majskyckling med bacon, tomat, ceasarmjonäs, parmesanost, krispig sallad på lantbrödstoast.	145 KR

### ⚡ VARMKÖK

<b>RISOTTO "HIVER"</b> Avoriorisotto med mascarpone, kronärtskocka och pumpa, kryddkrasse samt friterat rispapper.	195 KR	<b>OXRIB "12 H"</b> Oxrib med oxsky, plommonglace, bakad lök, confiterad potatis, gremolata och rökt majonäs.	265 KR
<b>RÖDING "MIRE POIX"</b> Stekt rödingfilé med hummermajonäs, rostade rotfrukter, potatis och sellericreme samt smörad hummerbuljong.	265 KR	<b>LAMM "RATATOUILLE"</b> Lammrostbiff med bakad tomat, vitlök, auberginepure, lök, paprika, zucchini, getost, grönt chilismör och lammsky.	265 KR
<b>TORSK "SKREI"</b> Bakad torskrygg med syrad gräddsky, forellrom, gräslök, grönkål, dillblad, toppad med storrrom.	325 KR	<b>ANKBRÖST "ASIEN"</b> Stekt ankbröst med shiitake, nashipäron, sticklök, citrus och ingefära samt brynt soyasmör och chilidumplings.	255 KR

### ⚡ DESSERT

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> 1,2 dl grädde - 0,6 dl mjölk - 30 g socker 30 g äggula - 1/4 skrapad vaniljstång	95 KR	<b>OST "KÄLLAREN"</b> Utvalda ostar med tryffelhonung, björnbärsmarmelad, knäcke.	145 KR
<b>GRÄDDE "HALLON &amp; LAKRITS"</b> Pannacotta med halloncoulis, färska hallon, vitchoklad och lakrits.	95 KR	<b>PRALINER "VÄRLDENS BÄSTA I SÄRKLASS"</b> Från Marie på Naturpralinen i Sysslebäck.	30 KR/ST
<b>MÖRK CHOKLAD "TJINUSKI"</b> Manjaricreme med brownie, mango och tjinuskisås samt vispad kolagrädde.	95 KR		

