

Snacks

Svensk Löjrom med chips & gräddfilsdippa - 219kr
Swedish bleak roe with potato crisps & sour cream dip

Fläsksvålar med ättiksmajonnäs - 65kr
Pork rinds with vinegar mayonnaise

Jamon belotta de ibérico 36+, 30g - 135kr
Lufttorkad skinka av ibericogris
Air dried ibérico ham

Störkaviar Polanco Oscietra 10g - 250kr
Med 4cl iskall Hvenvodka - 349kr
Med ett glas champagne - 349kr
Sturgeon Caviar Polanco Oscietra



Förrätter / Starters

Pilgrims mussla - 145kr
med blomkålspuré, sås på mandelmjölk och grönärta,
citrongurka, lökolja & citronverbena
Scallop
*with cauliflower puree, sauce on almond milk and green
pea, lemon cucumber, onion oil & lemon verbena*

Rå Oxe - 145kr
Med stekt majs & majskräm, fläderpicklad grön tomat,
smält lardo, lök & grön chiliolja
Raw Beef
*with fried corn & corn cream, elderflower pickled
green tomato, melted lardo, onion & green chili oil*

Ormlök - 125kr
med tromboncino, rostad vitlöksskum & hampafrön
Serpent Garlic
*with trombone zucchini, roasted garlic foam & hemp
seeds*

Allergier? Fråga oss / *Allergies? Ask us*

Mellanrätter/Medium courses

Tarte flambée
med crème fraîche, lök, gruyère & comté
Toppad med svensk löjrom - 289kr
Toppad med Ibericoskinka - 255kr

Tarte flambée
With creme fraiche, onion, gryère & comte
Griskind - 155kr

med rostat vitlöksskum, hampafrö, bipollen &
nyponros

Pork cheek
*with roasted garlic foam, hemp seeds, bee pollen &
rosehip*

Burrata - 145kr
med tomat, pistage, hallon, fänkål & olivolja
with tomatoes, pistachio, raspberries, fennel & oliveoil
Huvudsallad - 89kr

med nobisdressing, gammelnasost & rostade frön
Small salad with nobis dressing, cheese & roasted seeds

Varmrätter / Maincourses

Rosékalv - 295kr
med broccolipuré, späd kål, primörmorot, vinbär &
shizoblad

Rosé Veal
*with broccoli puree, kale, spring carrot, currant & shizo
leaves*

Lammracks - 285kr
med plommonglaze, sockerärter, salladsärter,
limebasilika, sommarblommor & smöremulsion
**Lamb racks with plum glaze, sugar snaps, lime basil
summer flowers & butter emulsion**

Chevré - 275kr
med lavendelhonung, körsbär, kaffesmörade rödbetor,
rosblad & salanova
Chevré
*with lavender honey, cherries, coffee-buttered beetroot,
rose petals & salanova*

Ringsjögös - 325kr
med grillad smörsås, blekselleri, spritärta & grön tomat
**Pike-perch with grilled butter sauce, celery, peas &
green tomato**