

# meny

## 3-rätters med snacks

---

**Ostron**, grillad grädde, dill, forellrom

825:-

**Tartelette**, hummer, stenbitsrom,

**Dinkeltoast**, boquerones, fermenterad citronaioli

**Smörstekt Pilgrimsmussla**, isad hummerbuljong, krondill, gurka, morot & jalapeño

**Ankbröst från Skåne**, morot, grillad biffotomat, Shanghai kål & sötsyrlig anksky

**Grillade persikor med rabarber & hallon som sorbet**, honung, pistage, vaniljkräm & brynt smör

## Family style; sharing is caring

---

första serveringen

795:-

**Grillad svensk biffotomat** burrata, spenat, basilika, oliver

**Tartar av Ren från Arvidsjaur**, grillad lök, spritärta, hösttryffel

**Crudo**, pilgrimsmussla, gurka, tomat, ingefära, jalapeno

andra serveringen

**Hängmörad Biff på benet**, kål & broccolisallad med Karl Johan emulsion, tomater & burats, råstekt potatis med bönor, samt en skysås av oxsvans & rött vin

tredje serveringen

**Bakad mandelkaka med Gammelknas**, persikomarmelad

**Choklad-kola Tarte**, pistage, hallonglass & krispig choklad

## Stora Menyn

---

**Snacks**; Ostron, Hummertartelette, Boquerones

1320:-

**Crudo av pilgrimsmussla**, gurka med sesam, ingefära, picklad kålrabbi, jalapeno & chili

**Tartar av Ren från Arvidsjaur**, grillad lök, spritade ärtor, riven hösttryffel & lagrad hårdost

**Sotad Marulk**, picklade kantareller, broccoli, grillad hummersås & mandelpotatis från Norr

**Ankbröst från Skåne**, morot, grillad biffotomat, Shanghai kål & sötsyrlig anksky

**Choklad-kola Tarte**, pistage, hallonglass & krispig choklad

Dessa menyer kan komma att ändras beroende på tillgång efter säsong, såklart också på förfrågan. Notera att det tillkommer kostnader för personal & transporter!