

Chefs choice 550kr pp

(beställs för hela bordet och går ej att göra vegetarisk)

Bröd från Dåndimpens & syrat smör (v) 4pc	85
Hamachi crudo, leche de tigre, paprika (gf,lf)	235
Jerk chicken spett, shattasås, lime (gf,lf)	180
Confiterade vintertomater, straciatella, gremolata * (v)	180
Tartare på innanlår, lökmajonnäs (gf)	195
Oxsvans polpette, rökt morot rouille, relish	170
Langos, zaatar på pumpafrö, Qwarnfall cheddar (v)	175
Jordärtskocka, solrosfrö, chili crisp (gf,ve,lf)	190
Spetskål, taramosalata, sumak (lf)	185
Fläskkarré, ragu på bläckfisk, mangold (gf)	245
Dumplings med fläskfärs, oxsvans jus	230
Vildlax, spenat, kokosmjölk (gf)	270
Crueller, rostat risglass, rabarbersylt (v)	105
Taiyaki, äpple, vaniljglass (v)	100
Comté	95
Manchego	80

En stjärna på menyn visar att det finns nötter i rätten, informera oss gärna om era allergier.

(v)vegetarian **(ve)**vegan **(gf)**glutenfri **(lf)**laktosfri

@grus_grus_

Drinkar

Gin & Tonic	155
(Stockholms Bränneri Dry Gin, Fentimans Tonic)	
Negroni	155
(Stockholms Bränneri Dry Gin, Carpano Classico, Campari)	

Avec kr/cl

Grappa L Morelli & Figlo "gubbgrappa"	20
Grappa Romano Levi Bianco	45
Grappa Sibona Grappa di Arneis	35
Grappa Cascina delle rosé Grappa di Nebbiolo	38
Grappa Cascina delle rosé Grappa di Barbera	38
Tequila Arette blanco	32
Mezscal Pulquero El Destilado	30
Cognac Grönstedts Monopole VSOP	45
Calvados Boulard Pays d'Auge	28
d'Apricot Domaine Roulot	35
Le Citron Domaine Roulot	35
Fernet Branca	20

Sött/Förstärkt/Vin Jaune (6 cl)

2019 Attila Homonna Szamorodni, Tokaj	165
2018 Le clot de l'Origine Maury Ambré Rancio Languedoc	180
2022 Ametztoy & Almeida Ruby Seco, Duoro	150
Barbeito Boal Madiera	160
Domaine de Saint Pierre Les Larmes du Paradis VDL Jura	170
2012 Joseph Dorbon Vin Jaune Jura	190
2023 Fruktstereo, Apple Icewine	165

Alkoholfritt

Sparkling blåbär, Lappland Berries, SV	70
Radler, Grapefruit	60
Leitz Eins Zwei Zero Riesling, TY	70
Levico Limonata, IT	55
Bitburger Non alcoholic, TY	60
Vichy Catalan, SP	55