

Chefs choice 550kr pp

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

Bröd från Dåndimpens & syrat smör (v) 4pc	85
Panisse, lökmajonäs (v,lf) 1pc	105
Hamachi crudo, rättika, satsuma (lf)	235
Grillade morötter, labneh, chiu chow (gf,v)	190
Lammbullar, persiljerot, picklade morot (gf)	195
Blåfenad tonfisk, grapefrukt, clementine (gf,lf)	240
Färskpotatis, gurka, ravigote (gf,v,lf)	190
Dumplings på anka, päron, ankasås	240
Mjölkröd, fläskkarré, koriander	180
Hamburgare på svensk mjölkko, karamelliserad lök, potato bun	225
Hel havsaborre, smörsås, picklade ramslök (gf)	250
Jerk chicken, suprême sauce, mizuna (gf)	235
Taiyaki, nektarin, glass (v)	100
Tarte, saltkola, hasselnöt, tahini *(v)	95
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)

2021 Budahàzy Kishegy Tokaji	145
2018 Le clot de l'Origine Maury Ambré Rancio Languedoc	180
2022 Ametztoy & Almeida Ruby Seco, Duoro	150
Fanal Madeira Extra Reserve	160
Domaine de Saint Pierre Les Larmes du Paradis VDL Jura	170
2016 Marnes Blanches Vin Jaune Jura	190
2015 Lulu Vigneron Le Micmacvin Jura	160
2023 Fruktstereo, Apple Icewine	165

Alkoholritt

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