



**DAREtoSHARE** - 9 serveringar, alla i sällskapet, 500:-/person  
dryckespaket 450:-/person

### **Snack / Förrätter**

Surdegsbröd & hemkärnat smör 45:- / Marinerade blandade oliver 45:-  
Potatischips, löjrom, creme fraiche, gräslök 95:- / Ortiz sardeller & grillat bröd 90:-  
Ostron, franska, FDC, citron & schalottenlöksvinäger 30:-/st  
Eldade drottning kammusslor "lardo/vitlök/örter" 145:-/7st  
Paté med syrade grönsaker & majonnäs 80:-  
Rilette på fläsklägg, pepparrot, kålrot & senap 85:-  
Svampknyten med buljong, svamp, lingon & kål 110:-  
Kolgrillad kyckling på spett med jordnötter "Thai" 70:-/st  
Klassisk bakad ancleverterrin med torkad fruktkompott & brioche 165:-  
Christiansøpigens kryddsill med kräm på lagrad ost, fänkål, dill, kavring, ättika & brynt smör 125:-  
Råbiff med grillade bönor, jordärtskocka, silverlök, citronkräm, rökt mägbröd & riven äggula 145:-

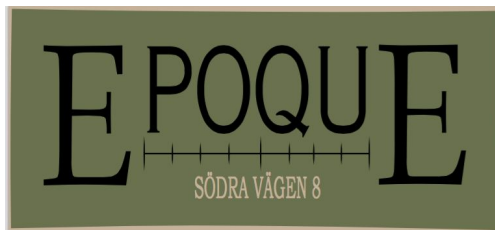
### **Varmrätter**

Bräserverad svensk gris, serveras med syrad potatiskräm, champinjoner, inkokta smålökar, körvel, velouté smaksatt med rosmarin, picklad senap 190:-  
  
Ragu på gnocchi, champinjoner i gremolata, med svampkräm, svart trumpetsvamp, syrad kål & raspad lagrad parmesan 185:-  
  
Halstrad torskrygg med citronsmörsås, zucchini, sjökorall, inkokt potatis & kryddiga chorizo-blåmusslor 245:-  
  
Grillat ankbröst med alspånsrökt plockat anklår, ångad kål & broccoli, rödvinsky, rattepotatis samt lökkräm, krasse & vinbär 235:-  
  
Kolgrillad ryggbiff, penslad med svart vitlök, med slätmixad rostad blomkål, ångade grönsaker, jordärtskocka, citronsky, parmesan & eldat rökt mäg/persiljecrunch 265:-

### **Efterrätter**

Ost - St Marcellin à la Lyonnaise 80g, med morotsmarmelad & fröknäcke 95:-  
Varm financier med äpple, kanelsocker & krämig punschglass 95:-  
Brynt smörglass, serveras med lingon, rosmarinskola, rostade hasselnötter & maräng 95:-  
Bakad choklad med inkokta körsbär 45:-/bit

Har ni några allergier? låt oss veta!



**DAREtoSHARE** - 9 servings, whole company 500:-/person  
drink pairing 450:-/person

### **Snacks / Starters**

Sourdough bread, home churned butter 45:- / Marinated mixed olives 45:-

Potato chips, bleak roe, creme fraiche, chives 95:- / Ortiz anchovies, in organic olive oil, bread 90:-

French oysters, FDC, lemon & shallots vinegar 30:-/ each

Fired queen scallops with "lard/garlic/herbs" 145:-/7 pieces

Paté de campagne, mayonnaise & pickles 80:-

Rilette of pork shank, horseradish, rutabaga & mustard 85:-

Dumpling of porcini with broth, mushroom, lingon berries & flower sprout 110:-

Coal grilled skewer on chicken thigh "Thai" 70:-/each

Classic foie gras terrine, brioche, compote of dried fruits 165:-

Christiansøpigens herring with aged cheese, rye bread & browned butter 125:-

Tartar of beef with mascarpone, artichoke, white onion, lemon, smoked marrow, bread & shredded egg yolk 145:-

### **Mains**

Braised Swedish pork, served with soured potato cream, mushrooms, pickled onion, chervil, velouté flavored with rosemary, pickled mustard 190:-

Fried potato gnocchi with mushrooms and gremolata, cream on porcini mushroom, cabbage & matured parmesan cheese 185:-

Seared back of cod with creamy lemon butter sauce, zucchini, sea coral, boiled potatoes & spicy chorizo mussels 245:-

Grilled duck breast with smoked leg of duck, steamed cabbage & potato, gravy with blackcurrants, cream on grilled onion & cress 245:-

Charcoal grilled sirloin steak with cauliflower purée, steamed vegetables, jerusalem artichoke, lemon-gravy, parmesan cheese & smoked marrow/parsley-crunch 265:-

### **After**

St Marcellin à la Lyonnaise 80g, with carrot marmalade & hard bread 95:-

Warm financier with apple, cinnamon sugar & punsch ice cream 95:-

Browned butter ice cream, served with lingonberries, rosemary dulce de leche, roasted hazelnuts & meringue 95:-

Baked chocolate with cherries 45:- / piece

Do you have any allergies? Let us know.