

Över eld! Alá carte

Snacks

Marinerade oliver 35:-, Ortiz-sardeller & grillat bröd 90:-
Fläsksvålar 35:-, Salta marcona-mandlar 35:-
Grillat bröd & franskt syrat smör 35:-
Egen saltgurka, med dill, smetana & honung 55:-

Förrätter

Grillspett - bringa av svenskt gårdslamm 80:-/st

Lammrilette, med syrad pumpa, pepparrot, senap, crostini 100:-

Kroketter på potatis/lamm/citron, med örter & rökt riven parmesan 100:-

Färsk stenbitsrom med rökt gräddfil, friterad roti & skuren lök 135:-

Kräm på mixad getost, med syrade gulbetor, krasse,
hasselnötter & timjanshonung 100:-

Rå ox, persilja, skuren lök, kapris & gulbetor samt persiljekräm 135:-

Varmrätter

Tryffelfärserad & fylld vårkyckling med små syrade lökar, samt
potatispuré & skummig sauce velouté 295:-

Steak minute "café de paris", dubbelfriterade pommes frites & tomatsallad
225:-

Friterad Avokado, syrade tomater, dressing på svart vitlök, potatis,
rostade mandlar, vattenkrasse & raspad rökt parmesan 200:-

Lättrökt & bakad rödingfilé, serveras med syrade grönsaker, dill,
potatispuré, senapsemulsion, citron, raspad pepparrot & brynt smör
255:-

Efter

Bakad mörk choklad med rostade hasselnötter & havssalt 45:-
Bakad mandelkaka, med enrisbakade äpplen med brynt smör & kryddor
samt vispad punschgrädde 95:-

DARE to SHARE

“Över eld!”

Lammrilette, med syrad pumpa,
pepparrot, senap, crostini

Frasig krokett på potatis/lamm/citron,
med örter & rökt 24 mån parmesan

Egen saltgurka, med dill, smetana & honung

Färsk stenbitsrom med rökt gräddfil, skuren lök & frasig roti

Grillspett - bringa av gårds�lamm

Rå oxe, persilja, skuren lök, kapris & gulbetor samt
persiljekräm

Tryffelfärserad vårkyckling
potatispuré & sauce velouté

Bakad mandelkaka, med enrisbakade äpplen med brynt smör &
kryddor samt vispad punschgrädde

Hela menyn 500 kr
Dryckespaket 450 kr

ON FIRE, ALA CARTE

Snacks

Marinated olives 35:-, Ortiz-anchovies & grilled bread 90:-
Pork rinds 35:-, Salty marcona-almonds 35:-
Grilled bread & french "sour" butter 35:-
Homemade pickled cucumber, with dill, sour cream & honey 55:-

Starter

Brochette - Swedish lamb brisket svenskt 80:-/one

Rillette of lamb, with pickled pumpkin, horseradish, mustard, crostini
100:-

Croquette with potatoes/lamb/lemon, herbs & smokey parmesan cheese 100:-

Fresh salty fish roe, smokey sour cream, deep fried roti bread & onion
135:-

Creamy goat cheese, pickled yellow beet, cress,
hazelnuts & honey with thyme 100:-

Raw ox, parsley, onion, caprice & yellow beet samt parsley-mayo 135:-

Main

Poussin with truffle, pickled onion,
potatoepuré & sauce velouté 295:-

Steak minute "café de paris", french fries "x2" & tomat-salad 225:-

Deep fried avocado, tomatoes, sauce on dark garlic, potatoes, roasted
almonds, cress & smokey parmesan cheese 200:-

Smokey & oven baked Artic char, pickled vegetables, dill, potatoepuré,
mayo with mustard, lemon, horseradish & brown butter
255:-

Sweet

Dark chocolate-terrinen, toasted hazelnuts & seasalt 45:-
Almond-cake, apple "juniper", brown butter & spices
"Flaggpunsch"-cream 95:-

DARE to SHARE

Rillette of lamb, with pickled pumpkin, horseradish, mustard, crostini

Croquette with potatoes/lamb/lemon, herbs & smokey parmesan cheese

Fresh salty fish roe, smokey sour cream, deep fried roti bread & onion

Raw ox, parsley, onion, caprice & yellow beet samt parsley-mayo

Brochette - Swedish lamb brisket

Poussin with truffle, pickled onion,
potatoepuré & sauce velouté

Almond-cake, apple “juniper”, brown butter & spices
“Flaggpunsch”-cream

8 courses dinner “sharing” 500 kr

Wine suggestions 450 kr

