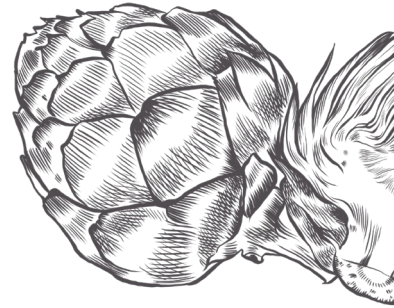




Förrätter

Jordärtskockssoppa
Frasiga Jordärtskockchips

Halstrad Tonfisk
Mangosalsa, friterad koriander

Varrätter

Grillad ryggbiff
Sötpotatis, chimichurri, rödvinssås

Rödbetsrimmad lax
Smashad potatis, Syrad crudité, burre blanc

Ravioli
Champinjon, pumpafrön, spenat, parmesan

Efterrätter

Tiramisu
Amaretto, grädde, espresso

Saffransricdlare
Vaniljgrädde, lönnsirap

Ostservering
Urval av ostar från kocken



Mousserande

Mvsa, Penedes, Spanien, 110:-/660:-

Bolla, Veneto, Italien 121:-/726:-

Rosé

Minuty Prestigé Provence Frankrike 144:-/720:-

Vitt Vin

Gustave Lorentz, Alsace, Frankrike, 99:-/495:-

Yealands, Sauvignon Blanc, Malborough, Nya Zeeland 105:-/525:-

Les Côtilles, Chardonnay, Frankrike 115:-/575:-

Rött Vin

Georges Duboeuf Beaujolais Villages Frankrike 105:-/525:-

Altano ,Douro, Portugal 109:-/545:-

Ca Bianca Langehe, Nebbiolo DOCG 115:-/575:-

Prunotto Barbaresco, Nebbiolo 950:-

Öl

Staropramen 99:-

Carlsberg 89:-

1664 Blanc 99:-

Brooklyn Lager 99:-

Guinness:- 109:-

Cider

Somersby 40cl 94:-

Gyllene Droppar 5cl

Kabir, Sicilien, Italien 80:-

Grahams Six Grapes Red Port 60:-

Grahams Blend No5 White Power Port 75:-