

FÖRRÄTTER

Fisksoppa (1/2)	99:-
Färsk lax, kräftstjärtar, grönsaker och vitlöksbröd.	
Carpaccio	135:-
Tunna skivor gödkalv, pinjenötter, Grana Padano, tryffelkräm samt olivolja.	
Sillamacka	80:-
Brantevikssill, Bjärekavring, gräddfil, rödlök, gräslök och kräm på brynt smör. Kanske en lille en till det?	
Chèvre	110:-
Ugnsbakad Chèvre inlindad i Serranoskinka. Serveras på en salladsbädd med valnötter och honungsvinegrette.	
EFTERRÄTTER	
Sofies banoffeepaj	95:-
Digestive, dulce de leche, lättvispad grädde, banan, saltade Marconamandlar och choklad.	
Jordgubbspannacotta	85:-
Med ljus choklad och färska bär.	
Crème brûlée	110:-
Klassisk brûlée som vi serverar med en kula av vår hemgjorda glass.	
Tre chokladpraliner	48:-

VARMRÄTTER

Fisksoppa (1/1)	195:-
Färsk lax, kräftstjärtar, grönsaker och vitlöksbröd.	
Fjällröding	245:-
Halstrad fjällröding serveras med Champagnesmörsås, sotad silverlök, sparris samt smörslungad Amandinepotatis.	
Confiterat anklår	225:-
Svampemulsion, picklad rödlök, primörer, färskpotatis med smör och tryffelolja.	
Ryggbiff	255:-
Grillad ryggbiff, rotfruktsbrunoise persiljerotspuré, rödvinssås samt örtstekt Amandinepotatis.	
Grillspett	255:-
Vårt omtyckta grillspett med hängmörad ryggbiff, chorizo och bacon. Till detta cole slaw, BBQ-sås, vitlökssås och pommes frites.	
BARNMENY	
Vitlöksbröd	20:-
Spaghetti och köttfärssås	65:-
Friterad spätta	89:-
Pommes frites och remouladsås.	
Vaniljglass	50:-
Chokladsås och strössel	