

## FÖRRÄTTER

**Fisksoppa (1/2)** 110:-  
Lax, kräftstjärtar, grönsaker  
och vitlöksbröd.

**Carpaccio** 135:-  
Tunna skivor kalvrygg, pinjenötter,  
Grana Padano, tryffelkräm  
samt olivolja.

**Chèvre** 125:-  
Ugnsbakad chèvre inlindad i  
serranoskinka. Serveras på en  
salladsbädd, valnötter samt  
honungsvinegrette.

## VARMRÄTTER

**Fisksoppa (1/1)** 210:-  
Lax, kräftstjärtar, grönsaker  
och vitlöksbröd.

**Confiterat anklår** 235:-  
Svampemulsion, picklad rödlök,  
och Amandinpotatis med smör och  
tryffelolja.

**Grillad ryggbiff** 295:-  
Serveras med picklade kantareller,  
persiljerotspuré, potatiskaka med  
prärost, höstprimörer och rödvinsås.

**Halstrad Gösfilé** 235:-  
Champagnesmörsås, höstprimörer,  
rimmad gurka samt Amandinpotatis.

## EFTERRÄTTER

**Banoffeepaj** 95:-  
Digestive, dulce de leche,  
banan, lättvispad grädde, saltade  
Marconamandlar och choklad.

**Affogato al caffè** 65:-  
”drunknad i kaffe”  
En lite mindre dessert -  
en kula vaniljglass ”drunknad”  
i espresso. Serveras med en  
mandelcantuccuni.

**Pannacotta** 85:-  
Passionsfruktspannacotta med  
färska bär och ljus choklad.

**Tre chokladpraliner** 48:-

## BARNMENY

**Vitlöksbröd** 25:-

**Spaghetti och köttfärssås** 70:-

**Friterad spätta** 95:-  
Pommes frites och remouladsås.

**Vaniljglass** 50:-  
Chokladsås och strössel.

**Söndagsmiddag** 140:-  
Wallenbergare serveras med  
gräddig svampsås, potatismos,  
gröna ärtor och rårörda lingon.  
*mellan 13:00 och 17:00 på söndagar.*