

FÖRRÄTTER

Fisksoppa (1/2) 155:-
Krämig fisksoppa med lax,
kräftstjärtar, grönsaker, vitlöksbröd.

Carpaccio 160:-
Tunna skivor kalvrygg, rostade
pinjenötter, Grana Padano,
tryffelkräm, olivolja.

Skånsk Sillamad 105:-
Bjärekavring, Branteviksill,
gräddfil, potatis, rödlök, gräslök.
Snaps finns.

Zucchinicarpaccio 90:-
Rostade pinjenötter, Grana Padano,
tryffelkräm, olivolja.

Caprese 135:-
Buffelmozzarella, tomat, sallad,
olivolja, balsamico, rödlök.

EFTERRÄTTER

Crème brûlée 145:-
Med Dulceychoklad från
Valrhona.

Daimpannacotta 95:-
Lättvispad grädde, hallon.

Affogato al caffè 80:-
”drunknad i kaffe”
En lite mindre dessert -
en kula vaniljglass ”drunknad”
i espresso.

**Med Frangelico,
hasselnötslikör 2cl** 110:-

Chokladpralin 40:-
Valrhonas Guanaja 70%

VARMRÄTTER

Fisksoppa (1/1) 255:-
Krämig fisksoppa med lax,
kräftstjärtar, grönsaker, vitlöksbröd.

Confiterat anklår 280:-
Svampemulsion, picklad rödlök,
färsipotatis med smör och tryffelolja.

Ryggbiff 345:-
Persiljerotspuré, friterad potatiskaka
med prästost, rödvinsås och primörer.

Lammytterfilé 285:-
Krämig potatis -och jordärtskocksgratäng,
timjan -och rosmarinsås, primörer.

Fjällröding 275:-
Sandefjordsås, sparris, vaxbönor,
dill -och smörslungad Amandinepotatis.

Risotto
Parmesan, ramslökskräm, rostad panko,
primörer.

Med majskeyckling fr. Vikingfågel 240:-
Med burrata 205:-

BARNMENY

Vitlöksbröd 45:-

Spaghetti och köttfärssås 85:-

Friterad spätta 125:-

Pommes frites och remouladsås.

Vaniljglass 85:-

Chokladsås och strössel.

SÖNDAGSMIDDAG

Wallenbergare 160:-

Serveras med gräddig svampsås, potatismos,
gröna ärtor och lingon.

Serveras mellan klockan 13:00 och 17:00 på
söndagar.