

bara vara

MENY

TARTE FLAMBÉE 190:-

löjrom, crème fraiche, västerbottenost, svartkål, potatis, picklad lök och dill

GÖS FRÅN RINGSJÖN 180/340:-

friterat vaktelägg, svartkål, picklade kantareller, forellrom, beurre blanc, krispig potatis och gräslöksolja

SALTBAKAD EKOLOGISK RÖDBETA 150/250:-

vispad getost, krispig bröd, rostad macadamianöt, honungslök och brynt rosmarinsmör

KRISPIG SCHNITZEL 290:-

fyllt med lagrad comté och pata negra gran reserva, med tryffelsmör,
vinägerkokta lökar, smörstekt portabello och färsk lök

TORTELLINI HAVSKRÅFTA 180/280:-

fyllt med almnäs tegel, rostad vitlök och citron, med smörad havskräfta, picklad rotselleri,
färsk spenat, grillat hummersmör och persiljebuljong

RAVIOLI 160/260:-

ricotta, äggula, lagrad parmesan, grönkål, rostad pumpa, hasselnötter från Piemonte, salvia och brynt smör

POCHERAT ÄGG 220/400:-

brioche, smörstekt hummer, färsk spenat, hollandaise och färskriven tryffel

PEPPARSTEK 190/360:-

hängmörad oxfilé, odlade svampar, grillad morot, pepparsås, pommes anna med vitlök och gruyère

BLANDAD TARTAR PÅ SOTAD OXE 180/320:-

cornichons, lagrad parmesan, krispig potatis, kapris, lök och dijonnaise

ANTIPASTI 190:-

kvällens delikatesser, charkuterier och ostar med vitlöksbröd

PELLE JANZON 180/320:-

rå utbankad oxfilé på smörstekt bröd med löjrom, crème fraiche, rödlök och äggula

MANJARICRÈME 120:-

pressat päron, saltkola, mazarin, kanderad mandel och vaniljglass

CRÈME BRÛLÉE 100:-

UTVALDA OSTAR MED TILLBEHÖR 140:-

Vid allergier vänligen kontakta personalen

bara vara

MENU

TARTE FLAMBÉE 190:-

bleak roe, creme fraiche, västerbotten cheese, black cabbage, potato, pickled onion and dill

PIKE-PERCH FROM RINGSJÖN 180/340:-

fried quail egg, black cabbage, pickled chanterelles, trout roe, beurre blanc, crispy potatoes and chive oil

SALT BAKED ORGANIC BEET 150/250:-

whipped goat's milk cheese, crispy bread, roasted macadamia nut, honey onions and browned rosemary butter

CRISPY SCHNITZEL 290:-

filled with aged comté and pata negra gran reserva, with truffle butter,
vinegar boiled onions, butter fried portabello and fresh onions

TORTELLINI LANGOUSTINE 180/280:-

filled with almnäs tegel, roasted garlic and lemon, with buttered langoustine, pickled celeriac,
fresh spinach, grilled lobster butter and parsley broth

RAVIOLI 160/260:-

ricotta, egg yolk, aged parmesan, kale, roasted pumpkin, hazelnuts from Piemonte, sage and browned butter

POACHED EGG 220/400:-

brioche, butter fried lobster, fresh spinach, hollandaise and freshly grated truffles

PEPPER STEAK 190/360:-

dry-aged fillet of beef, cultivated mushrooms, grilled carrot, pepper sauce, pommes anna with garlic and gruyère

MIXED TARTAR ON BLACKENED BEEF 180/320:-

cornichons, aged parmesan, crispy potatoes, capers, onion and dijonnaise

ANTIPASTI 190:-

tonights delicacies, charcuteries and cheeses with garlic bread

PELLE JANZON 180/320:-

raw fillet of beef, creme fraiche, butter fried bread, bleak roe, red onion and yolk

MANJARI CREAM 120:-

pressed pear, salted caramel, mazarin tart, candied almonds and vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE 100:-

SELECTED CHEESES WITH ACCESORIES 140:-

Please contact the staff if you have any allergies