

bara vara

MENY

VEGAN 160/260:-

jordärtskocka, svamp, picklad endive, persiljebuljong, saltrostad marconamandel och fermenterad ramslök

RÅBIFF 180/280:-

toastbröd, pepparrot, honungsinkokt lök, kantareller, saltgurka, smetana och lagrad prästost

LÖJROM 240:-

smörstekt bröd, crème fraiche, rödlök, citron och dill

HUMMER 190/290:-

hummertortellini med inlagd tomat, syrad savoykål, västerbottenost, krondill och sås på havskräfta

VEGETARISK PASTA 160/260:-

brynt smör, salvia, spenat, variation på pumpa, endive, rosésallat och hasselnötter

GÖS FRÅN RINGSJÖN 200/380:-

rostat källknytte, rökt broccoli, potatiskrokett, regnbågsrom, gräslöksolja och beurre blanc

SVENSK OXFILE 380:-

trattkantareller, bakad tomat, senapsört, dragonemulsion och pommes frites

OXKIND 180/280:-

potatispuré, färskriven tryffel, honungsstekt brysselkål med steklök och vinägersky

RISOTTO 160/240:-

pumpa, picklade kantareller, grönkål, saltrostade pumpafrön, lagrad parmesan och körvel

TORTELLINI OXFILE 180/340:-

stekt ekskivling, färsk spenat, tryffelsås, riven pecorino och persilja

PELLE JANZON 190/360:-

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

ANTIPASTI 190:-

kvällens delikatesser, charkuterier och ostar med vitlöksbröd

Vid allergier vänligen kontakta personalen

SIDES

POMMES FRITES 65:-

PARMESANPOMMES 65:-
vitlök, örter och dipp

BURRATA 90:-
vitlöksrostad tomat, basilika och rostad mandel

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 100:-
med färska bär

MÖRK CHOKLADCRÈME 70:-
flingsalt, olivolja och krisp

BJÖRNBÄR 120:-
variation på björnbär, mandel och vit choklad

UTVALDA OSTAR MED TILLBEHÖR 150:-

bara vara

MENU

VEGAN 160/260:-

jerusalem artichoke, mushrooms, pickled endive, parsley broth, salt-roasted marcona almonds and fermented wild garlic

RAW BEEF 180/280:-

toast bread, horseradish, honey infused onions, chanterelles, pickles, sour cream and aged swedish cheese

BLEAK ROE 240:-

butter fried bread, crème fraiche, red onion, lemon and dill

LOBSTER 190/290:-

lobster tortellini with pickled tomato, savoy cabbage, västerbotten cheese, dill and langoustine sauce

VEGETARIAN PASTA 160/260:-

browned butter, sage, spinach, variation of pumpkin, endive, chicory radicchio and hazelnuts

PIKE PERCH 200/380:-

roasted cabbage, smoked broccoli, potato croquette, trout roe, chive oil and beurre blanc

SWEDISH FILLET OF BEEF 380:-

chanterelles, baked tomato, herbs, tarragon emulsion and fries

BEEF CHEEK 180/280:-

potato purée, freshly grated truffle, honey roasted brussels sprouts with fried onions and sherry vinegar gravy

RISOTTO 160/240:-

pumpkin, pickled chanterelles, kale, salt roasted pumpkin seeds, aged parmesan and chervil

TORTELLINI BEEF FILLET 180/340:-

fried shiitake, fresh spinach, truffle sauce, grated pecorino and parsley

PELLE JANZON 190/360:-

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

ANTIPASTI 190:-

tonights delicacies, charcuteries and cheeses with garlic bread

Please contact the staff if you have any allergies

SIDES

FRIES 65:-

PARMESAN FRIES 65:-
garlic, herbs and dip

BURRATA 90:-
garlic roasted tomato, basil and roasted almonds

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 100:-
with fresh berries

DARK CHOCOLATE CREAM 70:-
salt flakes, olive oil and crisp

BLACKBERRY 120:-
variation on blackberry, almond and white chocolate

SELECTED CHEESES WITH ACCESSORIES 150:-