



## SNACKS

---

Friterat rispapper med jalapenokräm & picklad jalapeno	95:-
Marcona mandlar	69:-
Manzanilla Oliver	65:-
Assiett med kvällens chark	115:- /Tre sorter 295:-

## FÖRRÄTTER

---

Kryddiga päron med getost, honungsvinägrett och hackad mandel	165:-
Råraka med 30gram löjrom från bottenviken serveras med smetana, hackad rödlök & gräslök	235:-
Crudo på torsk, tigre de leche, syrlig gurka, chilisesam & jalapenomajonnäs	165:-
Råbiff på svenskt innanlår med friterad gari, svartpeppar dressing & sojapärlor	165:-
Högrevskrocketter serveras med grönpepparmajonnäs	155:-

## VARMRÄTTER

---

Variation på rotselleri med sojabrynt smör, grönkålschips & färska örter.	225:-
Bakad Skrei Torsk med blåmusselsås, grillad blåmussla, parmesan &potatiskroket	305:-
Het fiskgryta med räkor & aioli serveras med nybakad focaccia	245:-
Veckans Pasta	195:-
Biff Rydberg - stekt tärnad potatis, ölkokt lök, stekt oxfilé serveras med äggula, senapsgrädde & pepparrot	275:-
Entrecoté med grillat örtsmör, pommes frites samt sallad	325:-

## DESSERT

---

Chokladkräm med saltkaramellglass & kanderade popcorn	120:-
Seg maräng med myltade hjortron, mascarpone & vaniljgrädde samt mynta	115:-
Mandelkaka med bryntsmör, lemoncurd & citronsorbet	120:-
Chokladtryffel	38:-