



FÖRRÄTTER/STARTERS

Avokadotartar
med chili, koriander och lime, sesamsotad tonfisk
och grillad gemsallad med yuzusoja.
*Avocado tartar with chili, coriander and lime,
sesame tuna and grilled cardamom salad with yuzu soya.*

225 kr

Vin vi rekommenderar:
Donatushof Saar Riesling Trocken – 130 kr/glas.

Iberico Cebo 16 månader
med toastad foccacia, tryffelcreme, riven parmesanost,
syltade tomater och olivolja.
*Iberico Cebo ham with toasted foccacia, truffle creme,
parmesan cheese, pickled tomato and olivoil.*

195 kr

Vin vi rekommenderar:
Beaujolais-Village – 155 kr/glas



“FOOD IS AN IMPORTANT PART
OF A BALANCED DIET”

FRAN LEBOWITZ

FISK/FISH

Fish and chips
på torskfilé med remouladsås och mashed peas.
Fish and chips with remoulade sauce and mashed peas.

245 kr

Vin vi rekommenderar:
Catalina Sounds Sauvignon Blanc – 135 kr/glas

KÖTT/MEAT

Filets mignon
på svensk oxfilé med pepparsås på rostad peppar och
konjak. Serveras med grön sparris, bakad piccadillytomat
och friterad, krossad potatis med parmesanost.
*Filets mignon with pepper sauce flavoured with brandy,
served with green asparagus, baked tomato and deep
fried potatoes with parmesan cheese.*

385 kr

Vin vi rekommenderar:
Baigorri Crianza – 155 kr/glas

Medaljonger av svensk fläskfilé
med brynta champinjoner och dijonsås. Serveras med
rostad potatis, spenat och vårlök.
*Fillet of pork with fried mushrooms, dijon mustard sauce
served with roasted potatoes, spinach and spring onion.*

275 kr

Vin vi rekommenderar:
Terra de falanis Lo Foll – 135 kr/glas

VEGETARISK/VEGETARIAN

Tortellini
med ricottaost, sauterad babyspenat, champinjoner,
grön sparris och vit tryffelsås.
*Tortellini with ricotta cheese, sautéed spinach,
mushrooms, green asparagus and white truffel sauce.*

195 kr

Vin vi rekommenderar:
Ramon Bilbao Edición Limitada – 135 kr/glas

DESSERT/DESSERT

Tre smaker hallon
Hallonparfait, hallonmousse, karamelliserade
hasselnötter, halloncurd och färsk basilika.
*Three flavors of raspberry – Raspberry parfait,
raspberry mousse, caramelized hazelnuts.
Raspberry coulis and fresh basil.*

145 kr

Vin vi rekommenderar:
Tschida Angerhof Auslese – 95 kr/glas

Amarettokokta rabarber
serveras med kardemummaglass och pistagesmul.
*Amaretto cooked rhubarbs with cardamom
ice cream and pistachios.*

125 kr

Vin vi rekommenderar:
Tschida Angerhof Auslese – 95 kr/glas

Champagnesorbet
Kir Royal – champagnesorbet med svartvinbärscoulis.
Kir Royal – champagne sorbet with blackcurrant coulis.

85 kr