

## SNACKS

<b>Mandlar</b>		75
<b>Oliver</b>		85
<b>Salami</b>		95
<b>Cheese bigné</b>		185
Havsgus 24 ost, tryffel, balsamico & hasselnöt		
<b>Prosciuttokroetter</b>		175
Parmesanmajonnäs		
<b>Arancini</b>		175
Krabba, fänkål, chili & dragon majonnäs		
<b>Caviar</b>	15g	365
Oscietrakaviar, friterat bröd,	30g	715
schalottenlök, gräslök & smetana	50g	1255
	100g	2465

## STARTERS

<b>San Marzano Spesso *</b>	175
Tomat, stracciatella, basilika & olivolja	
<b>Pike-perch / Mint</b>	155
Rå gös, mynta, chili & syrad grön tomat	
<b>Burrata / Figs</b>	195
Burrata, fikon, endive, shiso, valnöt & schalottenlök	
<b>Halibut / Yuzu</b>	195
Rå hälleflundra, picklad kumquats, jalapeño, koriander, sjökorall, yuzu & grönt äpple	
<b>Scallop / Amandine</b>	255
Pilgrims mussla, amandinepotatis, gurka & smörsås	
<b>Prosciutto / Pear</b>	230
Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja	
<b>Steak / Vendace roe</b>	235
Grov malen tartar, Kalix löjrom gräslöksolja, äggula & jordärtskocks chips	

## MAIN COURSES

<b>Lobster / Butter</b>	395
Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka	
<b>Gnocchi / Chantarelle</b>	285
Stekt ricottagnocchi, grillade kantareller, spritärtor & smörsås	
<b>Tomato / Basil</b>	295
Spaghetti Chitarra, burrata, rostade datteritomater, peperoncino & basilika	
<b>Pike-perch / Broccoli</b>	355
Smörbakad gös, broccolipuré, grillade blåmusslor, spritärtor, gröna blad & blåmusselvelouté	
<b>Beef ragu / Ricotta cheese</b>	275
Oxragu, maltagliatipasta, ricotta, parmesan & peperoncino	
<b>Veal / Jerusalem artichoke</b>	375
Grillad kalvytterfilé, jordärtskockspuré, konfiterad jordärtskocka, grön sparris, krusbär, svart citron & vårlök	
<b>Dry aged club steak</b>	945
600g svensk hängmörad biff på ben. Gratinerad gnocchi, grillad spetskål, gurka & peperoncino	
Rekommenderas för 1-2 personer Tillagning 30-40 minuter	
Veganskt alternativ finns tillgängligt	

## DESSERTS

<b>Blueberry / Lemon</b>	155
Blåbärskompott, maräng, lemon curd, färskostcremé & blåbärsglass	
<b>Chocolate / Cherry</b>	175
Varm chokladmousse, kaffeglass, kolasås, körsbär & kanderade nötter	
<b>Lemon / Raspberry</b>	165
Citron & vallmosockerkaka, hallonglass, pannacotta & färska hallon	

## TREATS

<b>Tartelett</b>	55
Rabarber, gatkamomil & vanilj	
<b>Pralin</b>	45
Citronmarängpaj	
<b>Tiramisu bigné</b>	55
Kaffekrämm, mascarpone, marsalavin & kakao	

## COCKTAILS & SPUMANTE

**Rhubarb / Basil** 178  
Beefeater gin, Carpano bianco, rabarber  
& basilika

**Apple / Bergamott** 178  
Absolut Vodka, Mandorla, Italicus & äpple

**Raspberry / Pepper** 178  
Altos Plata, Mezcal, Wray & Nephew  
hallon & timut peppar

**Espresso Martini** 178  
Absolut Vodka, Borghetti,  
Galliano & cold brew

**NV Veuve Clicqout Brut Reserve 12 cl** 215

## NON ALCOHOLIC

**Oddbird Sparkling** 95

**2020 Pomologik** 70  
Äppelmust, Ingrid Marie

**Negroni** 95

**Spicy Paloma** 105

**Non alcoholic Estrella Damm** 60

**Non alcoholic Easy Rider Bulldog** 65

**Ginger Beer** 45

OSSEPS

