

SNACKS

Truffle bigné		185
Tryffel, jordärtsskocka, mandel & pecorino		
Crab arancine		185
Krabba, fänkål & dragon		
Caviar		
Oscietrakaviar, friterat bröd,	15g	255
schalottenlök, gräslök & smetana	30g	515
	50g	845
	100g	1690

STARTERS

San Marzano Spesso*		165
Tomat, stracciatella, basilika & olivolja		
Pike-perch / Mint		135
Rå gös från Mälaren, mynta, chili & syrad grön tomat		
Cod / Chili		145
Rå torsk, blekselleri, chilisås & clementin		
Caviar / Amandine		195
Oscietrakaviar, amandinepotatis, gurka & smörsås		
Morels / Asparagus		175
Öppen raviolo med murklor, grön sparris & sparrisvelouté		
Prosciutto / Pear		195
Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja		
Lamb / Nettles		175
Tartar på svenskt primörlamm, nässelkräm, pecorino, mandel & grillade bondböner		

* Veganskt alternativ finns tillgängligt

MAIN COURSES

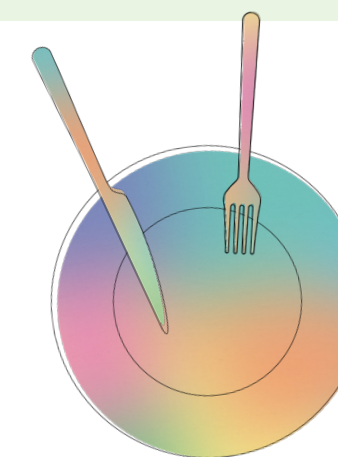
White asparagus / Tallegio cheese*		265
Inkokt vit sparris, boquerones, inlagd kronärtsskocka, basilikapistou, tallegioost & grillade krutonger		
Gnocchi / Spring onion		285
Stekt ricottagnocchi, sparris, färsklök & smörsås smaksatt med grönpeppar		
Lobster / Butter		310
Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka		
Arctic char / Ramson		305
Fjällröding från Jämtland, grillad ramslök, potatis, ärtor, brytböner & smörsås smaksatt med rökt smetana & rödingsrom		
Wild boar / Ricotta cheese		245
Vildsvinsragu, maltagliatipasta, ricottaost, parmesan & peperoncino		
Ribeye / Tomato		355
Grillad entrecôte, tomat, färskpotatis, brynt smörsabayon, grillade rapsskott & skysås med rökt sidfläsk		
Dry aged club steak		705
600g svensk hängmörad biff på ben. Serveras med grillad spetskål, lök, tomat, & tryffelgrädde		

Rekommenderas för 1-2 personer

* Veganskt alternativ finns tillgängligt

DESSERTS

Strawberry / Basil		145
Jordgubbsmousse med basilika, italiensk maräng, havresmul & vaniljgrädde		
Almond / Dark chocolate		160
Mandelparfait, chokladmacaron, mörk chokladganache, hallongel & mandelcrunch		
Rhubarb / Vanilla		150
Rabarbersorbet, munk fylld med vaniljkräm & rabarbersylt, brynt smörganache & inkokt rabarber		
Cheese / Apricot		145
Krämig rocchettaost, aprikos, kumminkex samt aprikos & hjortronsorbet		
TREATS		
Tartelett		50
Körsbärsylt & vispad pistagepannacotta		
Lollipop		30
Vit choklad, citron & hallon		
Tiramisu bigné		50
Kaffekräm, mascarpone, marsalavin & kakao		
Tre Piccoli dolci		125
Bigné, tartelett & lollipop		



COCKTAILS & SPUMANTE

Verjus / Gentian Hernö old Tom, Carpano bianco, Campari & verjus	175
Rhubarb / Basil Beefeater gin, Cuciello vermouth, rabarber, basilika & verjus	175
Brown Butter / Sage Bacardi carta blanca, Lillet blanc, brynt smör, salvia, citron verbena & citron	175
Green coffee / Apple Bombay premier cru, grönt kaffe, Italicus, äpple & tonic	175
NV Pol Roger Brut Réserve 12 cl Épernay, Champagne	185
NV Legras & Haas Blanc de Blancs 12cl Chouilly, Champagne	205

NON ALCOHOLIC

Richard Juhlin Sparkling	90
2020 Pomologik Äppelmust, Ingrid Marie	65
Spesso Martini Vårbrodd & äpple	95
Non alcoholic Estrella Damm	65
Non alcoholic Easy Rider Bulldog	65

OSSEPS
SPESSO

