

## SNACKS

<b>Truffle bigné</b> Tryffel, jordärtsskocka, mandel & pecorino	185
<b>Crab arancine</b> Krabba, fänkål & dragon	165
<b>Proscuitto crouquettes</b> Proscuitto, svartpeppar & olivolja	140
<b>Caviar</b>	
Oscietrakaviar, 15g	355
friterat bröd, 30g	705
schalottenlök, 50g	1250
gräslök & smetana, 100g	2450
<b>STARTERS</b>	
<b>San Marzano Spesso *</b> Tomat, stracciatella, basilika & olivolja	165
<b>Pike-perch / Mint</b> Rå gös från Mälaren, mynta, chili & syrad grön tomat	135
<b>Cod / Chili</b> Rå torsk, blekselleri, chilisås & blodapelsin	145
<b>Scallop / Amandine</b> Halstrad pilgrimsmussla från Hitra, amandinepotatis, gurka & smörsås	215
<b>Roast beef / Mushroom</b> Krispigt foccaciabröd, höstsvamp, rostbiff från Wernergårdens mjölkko, tryffelgrädda, balsamicovinäger & färsk svart tryffel	225
<b>Prosciutto / Pear</b> Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja	195
<b>Steak / Tomato</b> Grovmalen oxtartar, inlagda sensommar tomater, ricottamajonnäs smaksatt med svart vitlök, lök, pecorino & krispigt kycklingskinn	185

\* Veganskt alternativ finns tillgängligt

## MAIN COURSES

<b>Eggplant / Cabbage *</b> Krispig aubergine smaksatt med chili & örter, robiolaost, spetskålskräm, grillad spetskål, inlagd aubergine & mandel	235
<b>Lobster / Butter</b> Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka	345
<b>Gnocchi / Zucchini</b> Stekt ricottagnocchi, grillade champinjoner, zucchini, purjolök & smörsås smaksatt med grönpeppar	285
<b>Pumpkin / Sage</b> Smörad pumpaagnolotti, parmesanost, salvia, brysselkål samt kålbuljong smaksatt med karljohanssvamp	225
<b>Halibut / Turnip</b> Grillad hälleflundra, inkokt svartrot, kålrabbi, spenat, hasselnötter & smörsås smaksatt med vattenkrasse.	345
<b>Wild boar / Ricotta cheese</b> Vildsvinsragu, maltagliatipasta, ricottaost, parmesan & peperoncino	275
<b>Reindeer / Celeriac</b> Rosastekt rensadel, bakad rotselleri, purjolök, vasslesabayonne, svartvinbärssky samt nötkorv med pistage & rosmarin	355
<b>Dry aged club steak</b> 600g svensk hängmörad biff på ben. Serveras med krämig kålsallad toppad med friterade kikärtor, krispig panisse & dragonmajonnäs	765
Rekommenderas för 1-2 personer Tillagning 30-40 minuter	
* Veganskt alternativ finns tillgängligt	

## DESSERTS

<b>Italian meringue / Pistachio</b> Pistagemousse med hallon & citronverbena, italiensk maräng, färska hallon & havresmul	155
<b>Milk chocolate / Rosemary</b> Mjölchokladmousse med brownie, mjölchokladglass, rosmarin & kolaganache, röda vinbär samt puffat riskrisp	160
<b>Blueberry / Olive oil</b> Varm blåbärstarett med muscovadoskum, olivoljeglass, chokladsmul & blåbärsganache	150
<b>Cheese / Blackberry</b> Krämig rocchettaost, björnbärskompott, kumminx samt björnbärs & körsbärssorbet	145
<b>TREATS</b>	
<b>Tartelett</b> Aprikosgelé, hjortron & vispad pannacotta	50
<b>Lollipop</b> Hasselnötsganache, havssalt & choklad	30
<b>Tiramisu bigné</b> Kaffekräm, mascarpone, marsalavin & kakao	50
<b>Tre Piccoli dolci</b> Bigné, tartelett & lollipop	125

## COCKTAILS & SPUMANTE

<b>Spruce / Lemon</b> Bombay Pressé, Noilly Prat, granskott, salvia, salin	175
<b>Berries / Basil</b> Beefeater gin, Cucielo vermouth, björnbär, basilika & verjus	175
<b>Brown Butter / Sage</b> Bacardi carta blanca, Lillet blanc, brynt smör, salvia, citron verbena & citron	175
<b>Green coffee / Apple</b> Bombay premier cru, grönt kaffe, Italicus, äpple & tonic	175
<b>NV Mandois Brut Origine 12cl</b> Épernay, Champagne	190
<b>NV Legras &amp; Haas Blanc de Blancs 12cl</b> Chouilly, Champagne	215

## NON ALCOHOLIC

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

OSSEPS  
SPESSO

