

SNACKS

Truffle bigné Tryffel, jordärtsskocka, mandel & pecorino	185
Arancine Blåmussla, persilja, citron & svart vitlök	175
Prosciutto crouquettes Prosciutto, svartpeppar & olivolja	155
Caviar	
Oscietrakaviar, friterat bröd,	15g 365
schalottenlök, gräslök & smetana	30g 715
	50g 1255
	100g 2465

STARTERS

San Marzano Spesso * Tomat, stracciatella, basilika & olivolja	175
Pike-perch / Mint Rå gös från Mälaren, mynta, chili & syrad grön tomat	155
Halibut / Blood orange Carpaccio på hälleflundra, blodapelsin, regnbågsrom, saffran & salladslök	160
Scallop / Amandine Halstrad pilgrimsmussla från Hitra, amandinepotatis, gurka & smörsås	245
Roast beef / Mushroom Krispigt foccaciabröd, höstsvamp, rostbiff från Wernergårdens mjölkko, tryffelgrädde, balsamicovinäger & färsk svart tryffel	245
Prosciutto / Pear Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja	230
Steak / Tomato Grovmalen oxtartar, inlagda sensommar tomater, ricottamajonnäs smaksatt med svart vitlök, lök, pecorino & krispigt kycklingskinn	195

* Veganskt alternativ finns tillgängligt

MAIN COURSES

Eggplant / Cabbage * Krispig aubergine smaksatt med chili & örter, robiolaost, spetskälskräm, grillad spetskål, inlagd aubergine & mandel	255
Lobster / Butter Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka	395
Gnocchi / Zucchini Stekt ricottagnocchi, grillade champinjoner, zucchini, purjolök & smörsås smaksatt med grönpeppar	295
Pumpkin / Sage Smörad pumpaagnolotti, parmesanost, salvia, brysselkål samt kålbuljong smaksatt med karljohanssvamp	255
Halibut / Turnip Grillad hälleflundra, inkokt svartrot, kålrabbi, spenat, hasselnötter & smörsås smaksatt med vattenkrasse	355
Wild boar / Ricotta cheese Vildsvinsragu, maltagliatipasta, ricottaost, parmesan & peperoncino	295
Reindeer / Celeriac Rosastekt rensadel, bakad rotselleri, purjolök, vasslesabayonne, svartvinbärssky samt korv med pistage & rosmarin	365
Dry aged club steak 600g svensk hängmörad biff på ben. Serveras med krämig kålsallad toppad med friterade kikärtor, krispig panisse & dragonmajonnäs	795
Rekommenderas för 1-2 personer Tillagning 30-40 minuter	
* Veganskt alternativ finns tillgängligt	

DESSERTS

Italian meringue / Sea buckthorn Gräddmousse med havtorn & italiensk maräng, mandel, syrade havtorn samt nyponsoppa smaksatt med havtorn & citrus	175
Milk chocolate / Rosemary Mjölchokladmousse med brownie, mjölchokladglass, rosmarin & kolaganache, röda vinbär samt puffat riskrisp	175
Vanilla / Pistachio Vaniljbavaroise med pistage, vaniljglass, pistagemacaron, äppelsorbet & inkokt äpple	165
Cheese / Blackberry Krämig rocchettaost, björnbärskompott, kumminkex samt björnbärs & körsbärssorbet	160

TREATS

Chocolate marshmallow Mums mums med pistage, citron & choklad	50
Lollipop Hasselnötsganache, havssalt & choklad	35
Tiramisu bigné Kaffekräm, mascarpone, marsalavin & kakao	55
Tre Piccoli dolci Bigné, mums mums & lollipop	130

COCKTAILS & SPUMANTE

Berries / Basil Beefeater gin, Cuciello vermouth, björnbär, basilika & verjus	178
Brown Butter / Sage Bacardi carta blanca, Lillet blanc, brynt smör, salvia, citron verbena & citron	178
Green coffee / Apple Bombay premier cru, grönt kaffe, Italicus, äpple & tonic	178
Lambrusco / Red berries Martell VS, Amaro Montenegro, cola & Lambrusco	178
NV Mandois Brut Origine 12cl Épernay, Champagne	195

NON ALCOHOLIC

Richard Juhlin Sparkling	90
2020 Pomologik Äppelmust, Ingrid Marie	68
Spesso Martini Vårbrodd & äpple	98
Non alcoholic Estrella Damm	68
Non alcoholic Easy Rider Bulldog	68

OSSEPS
SPESSO

