

## SNACKS

<b>Cheese bigné</b> Trentinoost, tryffel, balsamico & hasselnöt	175
<b>Arancini</b> Krabba, fänkål, chili & svart vitlök	175
<b>Caviar</b>	
15g Oscietrakaviar, friterat bröd,	365
30g schalottenlök, gräslök & smetana	715
50g	1255
100g	2465

## STARTERS

<b>San Marzano Spesso *</b> Tomat, stracciatella, basilika & olivolja	175
<b>Pike-perch / Mint</b> Rå gös från Mälaren, mynta, chili & syrad grön tomat	155
<b>Char / Lemon verbena</b> Röding crudo, citron verbena, kålrabbi & chilisås	155
<b>Caviar / Amandine</b> Oscietrakaviar, amandinepotatis, gurka & smörsås	255
<b>Burrata / Herbs</b> Burrata, tomat, hallon, tomatvatten, vinäger & örter	170
<b>Prosciutto / Pear</b> Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja	230
<b>Steak / Rosemary</b> Grovmalen tartar, rosmarin, svart vitlök, färsklök, mandel & sockerärtor	215

## MAIN COURSES

<b>Chantarelle / Egg *</b> Grillade kantareller med bakat ägg, parmesan, inlagd paprika, silverlök, fermenterad chili & mandel	245
<b>Lobster / Butter</b> Hummerravioli, smörad hummerbuljong, spenat & libbsticka	395
<b>Gnocchi / Chantarelle</b> Stekt ricottagnocchi, grillade kantareller & spritärtor, färsklök & smörsås smaksatt med nässlor & grönpeppar	295
<b>Pike perch / Broccoli</b> Grillad gös, broccoli & ärtpuré, bellaverde broccoli, sandefjordsås smaksatt med sardeller, citron & grönchili	355
<b>Wild boar / Ricotta cheese</b> Vildsvinsragu, maltagliatipasta, ricottaost, parmesan & peperoncino	255
<b>Ribeye / Rosemary</b> Rosastekt entrecôte, spetskål, friterad jordärtsskocka, vaxbönor, parmesansabayon & skysås smaksatt med rosmarin	375
<b>Dry aged club steak</b> 600g svensk hängmörad biff på ben. Serveras med gratinerad gnocchi, grillad spetskål & gurka smaksatt med peperoncino	845
Rekommenderas för 1-2 personer Tillagning 30-40 minuter	

\* Veganskt alternativ finns tillgängligt

## DESSERTS

<b>Blueberry / Toffee</b> Friterad struva med blåbärskompott, vispad pannacotta med kardemumma & kolagräs, samt karamellcremeux	165
<b>Milk chocolate / Raspberry</b> Mjölkchokladglass med hallon, chokladkaka, mjölkchokladganache, maräng & älgört	175
<b>Peach / Yoghurt</b> Inkott & färsk persika, yoghurtglass, mandelmazarin, citrushonung & citrontimjan	155
<b>TREATS</b>	
<b>Tartelett</b> Äpple, krusbär och vanilj	50
<b>Lollipop</b> Pistageganache, citron & vit choklad	35
<b>Tiramisu bigné</b> Kaffekräm, mascarpone, marsalavin & kakao	55
<b>Tre piccoli dolci</b> Bigné, tartelett & lollipop	130

## COCKTAILS & SPUMANTE

<b>Rhubarb / Basil</b> Beefeater gin, Cuciello vermouth, rabarber, basilika & verjus	178
<b>Pear / Verjus</b> Poire Williams, Campari, Citrodera, verjus, hallon & timutpeppar	178
<b>Maraschino / Honey</b> Makers Mark, Omaka AKA Ipa, Maraschino & honungsvin	178
<b>Rossini</b> Jordgubbar, svartpeppar & prosecco	178
<b>NV Mandois Brut Origine 12cl</b> Épernay, Champagne	195

## 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

SPESSE

