

## SNACKS

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

## STARTERS

<b>San Marzano Spesso *</b> Tomat, stracciatella, basilika & olivolja	175
<b>Pike-perch / Mint</b> Rå gös, mynta, chili & syrad grön tomat	155
<b>Halibut / Yuzu</b> Rå hälleflundra, picklad kumquats, jalapeño, korriander, sjökorall, yuzu & grönt äpple	195
<b>Scallop / Amandine</b> Pilgrimsmussla, amandinepotatis, gurka & smörsås	255
<b>Prosciutto / Pear</b> Prosciutto, päron, svartpeppar & olivolja	230
<b>Steak / Vendace roe</b> Grovmalen tartar, Kalix löjrom gräslöksolja, crème på äggula & jordärtskockschips	235

## MAIN COURSES

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

## DESSERTS

<b>Blueberry / Lemon</b> Blåbärskompott, maräng, lemon curd, färskostcrémé & blåbärsglass	155
<b>Chocolate / Raspberry</b> Chokladkaka, chokladganache, hallon & flädersorbet & choklad crisp	175
<b>Strawberry / Meringue</b> Maräng, vaniljpannacotta, tagetesolja, jordgubbsglass & jordgubbscoulis	165

## TREATS

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

## COCKTAILS & SPUMANTE

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

**Pear / Verjus** 178  
Poire Williams, Campari, verjus  
& hallon

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

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

**NV Mandois Brut Origine 12cl** 195  
Épernay, Champagne

## 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

SPESSE

