

## SÖTA RÄTTER

Sweet dishes

<b>Chokladganache på Vahlronachoklad, spritade körsbär, nougatineflarn, hasselnötter och körsbärssorbet</b> Creamy Vahlrona chocolate, drunken cherries, nougatine crips, hazelnuts and cherry sorbet	85:-
<b>Variation på höstpäron, mandelkaka och kondenserad mjölk</b> Trio of pears with almond cake and condensed milk	85:-
<b>Marinerade spanska persikor, hallon, havre crumble och vanilj</b> Marinated spanish peaches, raspberries, oat crumble and vanilla	85:-
<b>Crema Catalan</b> Crema Catalana	85:-
<b>Kvällens ostar</b> This Evening's Cheeses	från 75:-

# FOOD MENU

## SNACKS

Bites

<b>Tryffelpopcorn</b>	Truffle popcorn	45:-
<b>Marconamandlar</b>	Almonds from Marcona	45:-
<b>Ostron med vinägrett</b>	Oysters with vinaigrette	35:- /a piece

## SMÅRÄTTER

Small plates

<b>Buffelmozzarella, bakade tomater, basilika och kallpressad olivolja</b> Buffalo mozzarella, baked tomatoes, basil and oliveoil	95:-
<b>Croquetas de Bacalao, surgrädde och spansk tomat</b> Croquetas de Bacalao, sour cream and spanish tomato	65:-
<b>Liten råbiff från gräskött från Uruguay, Sveciaost ,gula betor, friterad kapris och honugssenap</b> Tartare of grass fed beef from Uruguay, Svecia cheese, yellow beets, fried capers and honey mustard	75:-
<b>Gratinerade mini pilgrimsmusslor, vitlökssmör och tomatconfit</b> Gratinated mini scallops, garlic butter and tomato confit	95:-
<b>Krispigt stekt kalvbräsk, tryffelbearnaise och gröna ärtor</b> Crispy fried sweet breads, truffle bearnaise and green peas	125:-
<b>Jordärtskockor på 3 vis, rostad, pure och friterad</b> Jerusalem artichoke with garlic and herbs 3 ways	75:-

<b>Små kronärtskockor med smak av Provence</b> Small artichokes with a taste of Provence	55:-
<b>Helstekt selleri, brynt smör, parmesan och valnötter</b> Baked root celery, browned butter, parmesan and walnuts	75:-
<b>Kalix löjrom, ostbikini, creme fraiche och picklad lök</b> Vendace roe from Kalix, cheese bikini , crème fraiche and pickled onion	135:-
<b>Miniburgare på ekologisk anklever, persika och vit port</b> Mini Organic Foie Gras hamburger with peach and white port	95:-

## MELLANRÄTTER

Medium-sized dishes

<b>Krämig pappardelle i tryffelsås, riven gotlandstryffel, brödsmlor och parmesan</b> Creamy pappardelle in truffle sauce, shaved Gotland truffle, bread crumbs and parmesan	185:-
<b>Skaldjursoppa med stekta pilgrimsmusslor</b> Shellfish soup with seared scallop	145:-
<b>Krämiga frikadeller av kalv i tomatsås och parmesan</b> Creamy veal frickadelles in tomato sauce and shaved parmesan	195:-