

# Före maten

Punsch Royale	135.-
champagne, punsch	
Negroni	149.-
gin, söt vermouth, campari	
Dry Martini	149.-
gin, torr vermouth	
Rum Old Fashioned	155.-
mörk rom, muskovadosocker, bitters	
Remogut by Mestres	100.-
Cava Brut Reserva	
Chapuy Brut Réserve	135.-
Grand Cru Blanc de Blancs, Champagne	



# Meny



## Förrätter

Kålbakade betor	115.-
getost, grönkålschips, citronett & rostade mandlar	
Rökt havsaborre	125.-
chilli syrad kålrabbi, torkad dill, kallpressad rapsolja	
Råbiff	139.-
picklade trattkantareller, örtmajonäs, grillad lök samt pepparrot	

## Huvudrätter

*Priset gäller per person och inkluderar  
ett tillbehör och en sås*

Hals – Grisens Hemlighet	299.-
från svenska gårdar	
Majskyckling	325.-
från svenska gårdar	
Grillade grönsaker	179.-
Kökets val	
Från Tavlan	***
exklusiva erbjudanden från köket i varierande utbud, vänligen hör med er servicegivare för vidare info	
T – Benstek	599.-*
mjölkko från Uppland	

*\*Minst 2 personer – pris gäller  
per person.  
För 3 personer tillkommer 250 kr  
för extra tillbehör*

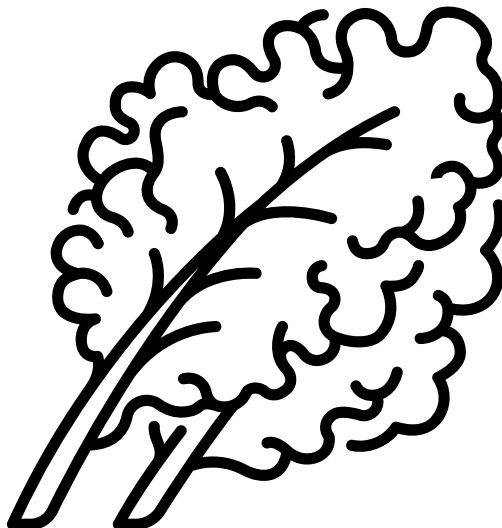
*– Vänligen tala med er servicegivare vid allergier eller annan önskad  
specialkost.*

## Tillbehör

Friterad potatis "kaka" serveras med rökt gräddfil & parmesan	95.-
Gnocchi Serveras med nässelpesto	99.-
Svamprisotto västerbottensost och persilja	109.-
Sallad Solrosfrön, citronett & parmesan	125.-
Picklade gulbeter Serveras med linser & grönkål	125.-
Friterad Jordärskocka & potatis färska örter	125.-

## Såser

Örtmajonäs	55.-
Smörsås	55.-
Bbq-tomat grillad lök o ingefära	55.-
Rödvinssås	69.-



## Dessert

Blåbärsglass	139.-
rårörda blåbär, friterad pasta, vanilj, honung, timjan	
Kanelbulleglass	129.-
punschgrädde, krutong, mandel, rostad vit choklad	
Päron sorbet	139.-
Rostad porterbrownie	
Vitchokladkräm	225.-
Mynta	

---

### Kaffe

Americano	37.-
Espresso	35.-
Cappucino	39.-
Te	39.-

### Avec

Four Roses	26.-/CL
Jameson	21.-/CL
Jameson Black	39.-/CL
Barell Martell vs	35.-/CL
Havanna Club Unión	110.-/CL
Glenlivet 15y French Oak	30.-/CL