

Dessert & Avec

Dessert

Ostar (80/st)

Fråga din servitör om dagens ostar,
Fröknäcke, äppelmarmelad

Pistagetartlette (145)

Äpple, vaniljbavaroise

Baba Au rhum (125)

bitter apelsincreme, vaniljchantille

Mörk chokladmousse (115)

salt caramelglass, marconamandel

Crème brûlée (110)

Glass/Sorbet (55)

fråga din servitör om dagens smaker

Pralin (55)

Tryffel (55)

fråga din servitör om dagens smaker

Dessert vin

Weingut Umathum Beerenauslese, AUT 8cl / 120 kr

Tenuta Carlin Moscato d'Asti, ITA 8cl / 95 kr

Donnafugata Passito di Pantelleria, ITA 8cl / 150 kr

Bodegas Alvear PX Añada, ESP 8cl / 120 kr

Cocktail

Espresso Martini (165)

Ketel one vodka, Coffee Liqueur, sugar, espresso

Brandy Alexander (165)

Merlet VSOP, Crème de cacao, cream

Tootsie Roll (165)

Bulleit Rye, Ximenez Sherry, Chocolate Bitters

Irish Coffee (165)

Bushmills Black Bush, coffe, sugar, cream

Hot Shot (135)

Galliano Coffee, cream

Avec

Plantation XO 42 kr

Dalmore 12 y/o 44 kr

Fettercairn 18 y/o 106 kr

Boulard VSOP 40 kr

Don Julio Añejo 46 kr

Fernet Branca 32 kr

Limoncello 32 kr

För ett större utbud, prata med din servitör.

À la Carte

Snacks

Ostron* (55/st)

Sentinel, no.3, bloody mary mignonette

Ostron "Rockefeller"* (75/st)

Fine de claire, spenat, gratinerad med hummerhollandaise

Jamon iberico de ballota grand reserva (175)

pata negra skinka lagrad 36 månader

Prosciutto San Daniele (105)

Lufttorkad italiensk skinka lagrad 18 månader

Chicharrones (65)

friterad fläsksvål, kimchimajonnäs

Kroketter (95)

Friterade kroketter, "mac'n cheese"- & jalapeño, riven cheddar

Mellanrätter

Blåmusslor 'Nduja (125)

Svenska blåmusslor slungade i het 'ndujasås, flatbread

Sotad kammussla (175)

Selleri, limemajonnäs, gurka, koriander, jalapeño, tomatkonsommé

Calamares (135)

Friterad bläckfisk, lime aioli

Marulk (165)

Smörsås, dillolja, rökt forellrom, sotad salladslök

**Ostron är ett känsligt livsmedel som äts på egen risk*

Löjrom & Våfla (315)

30 gram Kalix löjrom, smetana, gräslök, surdegsvåfla

Råbiff (165)

Tartar på mjölkko, efterglöd, oxmärgsskum, schalottenlök, kryddkrasse

Kalvbräss (235)

Frissésallad, vintertryffel, gräddfil, dijon, champinjon, krispig potatis, äpple

Majskyklingvingar (135)

Confiterade- & friterade majskyklingvingar slungade i egengjord hot sauce, blåmögelost

Rillette (175)

Grisnackerillette, anklever, äpple, karamelliserad lök, jus på kalvfond, grisfond- & madeira

Stracciatella (155)

Pistagenötter, picklad tomat, jalapeño, persilja, grillad levain

Bimi broccoli (145)

Chimmichurri, marconamandlar, pecorino, grönärtskräm

Hummus (125)

Inkokta plommon, mynta, fermenterad chiliolja, harrisarostade kikärter, flatbread

Risotto (135)

Vintertryffel, guanciale, pecorino

Blomkål- & jordärtskockssoppa (145)

Kavring, tryffel, hasselnötter, syrad jordärtskocka, krispig guanciale

Rekommenderas

Champagne (170)

Pierre Peters Cuvée de Réserve, Champagne, France

Grill

Tenderstrip 170g, Miguel Vergara (235)

Ras: Black Angus

Uppfödd: Salamanca, grain fed 300 dagar

Picanha A4 200g, Wagyu Japan (1265)

Ras: Japanese black

Uppfödd: Kagoshima, Grain Fed 550+ dagar

Hamburgare (180)

Svensk Hängmörad Högrev- & bringa från Miguel Vergara, brioche, rostad vitlöksmajonnäs, saltgurka, silverlök, provolone picante

Biff

Biff200g, Taurus Gold (285)

Ras: Black angus och Hereford "British Breeds"

Uppfödd: Uruguay, Grain fed 200 dagar

Biff200g, Mjölkkö (525)

Ras: SRB & SLB mjölkkö

Uppfödd: Småland, Grass Fed, hängmörad 21 dagar

Biff200g, Carrara 640 Wagyu (755)

Ras: Korsning Japanese Black/ Black angus: MBS 6-7

Uppfödd: Queensland, Grain Fed 350-400 dagar

Biff A5 100g, Wagyu Japan (1095)

Ras: Japanese black

Uppfödd: Kagoshima, Grain Fed 550+ dagar

Entrecôte

Entrecoté 400g, Carrara 640 Wagyu (1986)

Ras: Korsning Japanese Black/ Black angus: MBS 6-7

Uppfödd: Queensland, Grain Fed 350-400 dagar

Entrecoté 300g, Miguel Vergara (995)

Ras: Black Angus

Uppfödd: Salamanca, grain fed 300 dagar, hängmörad 21 dagar

Entrecoté 300g, Mjölkkö (385)

Ras: SRB & SLB Mjölkkö

Uppfödd: Brålanda

Kött på ben

Tomahawk, Carrara 640 Wagyu (297/hg)

Ras: Korsning Japanese Black/ Black angus: MBS 6-7

Uppfödd: Queensland, Grain Fed 350-400 dagar

Denna styckdetalj finns i olika storlekar, så fråga din servitör om dagens storlekar

Clubsteak 700g, Miguel Vergara (1685)

Ras: Black Angus

Uppfödd: Salamanca, grain fed 300 dagar, hängmörad 21 dagar

Tillbehör

Jordärtskocksgratäng (65)

Potatispuré (45)

Pommes Frites (75)

Bladsallad (45)

Tomatsallad (55)

Grönpepparsås (45)

Bordelaisesås (45)

Bearnaisesås (55)

Glöm inte att meddela oss om ni har några allergier vi behöver känna till