

Snacks

Extra Majsbröd <i>Vispat Brynt Smör</i>	25:-/st
Salchichón Iberico <i>Lufttorkad Spansk Korv</i>	90:-
Pata Negra <i>100% Bellota, Alba Real</i>	230:-
Cecina <i>Lufttorkat & Lättrökt Ytterlår av Oxe</i>	175:-
Petit Choux <i>Forellrom, Västerbottensost & Citron</i>	110:-
Kroketter <i>Pata Negra & Fermenterad Chili</i>	90:-

Förrätter

Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron & Grillat Surdegsbröd</i>	175:-
Hällefundra <i>Crudo, Grapefrukt, Rosépeppar, Kosho på Citron & Basilika</i>	205:-
Kalixlöjrom <i>Tartlet På Dinkel, Sveciakräm, Lökmousse & Brynt Smör</i>	295:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot & Friterad Kapris</i>	195:-
Gratinerade Blåmusslor <i>Chorizosmör, Vitlök, Persilja & Ströbröd</i>	170:-
Ravioli <i>Ricotta, Pecorino, Smörad Svampbuljong & Vintertryffel</i>	205:-

Varmrätter

Linguine <i>Amalficitron, Pecorino, Sicilianska Pistagenötter & Basilika</i>	215:-
Mafaldine <i>Ragu på Hjort, Pancetta, Salsiccia, Soffritto & Pangrattato på Benmärg</i>	280:-
Skreitorsk <i>Grillad Purjolök, Blåmusselsås, Saffran, Blomkål, Krisp på Blåmussla & Thaibasilika</i>	365:-
Pepparstekt Hjortsadel <i>Jordärtskockskräm, Syltad Shiitake, Grillad Silverlök & Pepparsås</i>	395:-
Ankbröst <i>Jus Gras, Mangold, Apelsin, Hot Sauce på Morot & Bräserverad Endive</i>	295:-
Biff på Ben <i>Pommes Frites, Dijonnaise med Radicchio, Honungsvinägrett & La Peral Hängd Minst 35 dagar & Selekerad av Köttkompaniet</i>	950:-/För 2

Ost & Dessert

Ost <i>Fråga Personalen om Kvällens Urval av Ostar, Serveras med Kvittenmarmelad & Knäcke</i>	95:-/ bit
Lingon & Saltlakrits <i>Lingonglass, Saltlakrits, Kolasås & Italiensk Maräng</i>	130:-
Citrus <i>Glass på Bergamott, Vaniljpannacotta, Citronkräm & Drömmar</i>	125:-
Stracciatella	75:-
Glass eller Sorbet	65:-
Praliner Signerat Karl Jungstedt	55:-

Snacks

Extra Corn Bread <i>Whipped Brown Butter</i>	25:-/pc
Salchichón Iberico <i>Cured Spanish Sausage</i>	90:-
Pata Negra <i>100% Bellota, Alba Real</i>	230:-
Cecina <i>Cured & Lightly Smoked Beef</i>	175:-
Petit Choux <i>Trout Roe, Västerbottens Cheese & Lemon</i>	110:-
Croquettes <i>Pata Negra & Fermented Chili</i>	90:-

Starters

Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Cooked Pears & Grilled Sourdough Bread</i>	175:-
Halibut <i>Crudo, Grapefruit, Rosé Pepper, Lemon Kosho & Basil</i>	205:-
Bleak Roe From Kalix <i>Tartlet Of Dinkel, Svecia Cream, Onion Mousse & Browned Butter</i>	295:-
Beef Tartar J&J <i>Lovage, Cured Egg Yolk, Horseradish & Deep Fried Capers</i>	195:-
Blue Mussels au Gratin <i>Chorizo Butter, Garlic, Parsley & Breadcrumbs</i>	170:-
Ravioli <i>Ricotta, Pecorino, Buttered Mushroom Jus & Winter Truffle</i>	205:-

Mains

Linguine <i>Amalfi Lemon, Pecorino, Sicilian Pistachios & Basil</i>	215:-
Mafaldine <i>Ragu of Venison, Pancetta, Salsiccia, Soffritto & Pangrattato on Bone Marrow</i>	280:-
Skrei Cod <i>Grilled Leek, Blue Mussel Sauce, Saffron, Cauliflower, Blue Mussel Crisp & Thai Basil</i>	365:-
Pepper-Fried Venison Saddle <i>Artichoke Cream, Pickled Shiitake, Grilled Silver Onion & Pepper Sauce</i>	395:-
Duck Breast <i>Jus Gras, Mangold, Orange, Hot Sauce on Carrot & Braised Endive</i>	295:-
Club Steak <i>French Fries, Dijonnaise with Radicchio, Honey Vinaigrette & La Peral Dry Aged Minimum 35 Days & Selected by Köttkompaniet</i>	950:-/for 2

Cheese & Desserts

Cheese <i>Ask the about the Evening Selection of Cheeses, Served with Quince Marmalade & Hard Bread</i>	95:-/pc
Lingonberry & Salted Licorice <i>Lingonberry Ice Cream, Salted Licorice, Caramel Sauce & Italian Meringue</i>	130:-
Citrus <i>Bergamot Ice Cream, Vanilla Panna Cotta, Lemon Cream & Dreams</i>	125:-
Stracciatella	75:-
Ice Cream or Sorbet	65:-
Pralines By Karl Jungstedt	55:-