

## SNACKS

### Antipasti

#### Bruschetta

Grillat surdegsbröd med tomat & basilika  
65 kr

#### Kronärtskockshjärta

Friterade kronärtskockshjärtan, gazpacho, krasse  
95 kr

#### Oliver

Bella di Cerignola  
59 kr

#### Carne cruda

Finskuret kalvinnanlår, rostade mandlar, friterad salvia & örtmajonnäs  
95 kr

#### Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan  
115 kr

#### Drottning kammussla

Rostad chiliolja, brynt smörskum & örter  
59 kr  
4 för 195 kr

#### Stenbitsrom

Smörstekt potatiskaka, stenbitsrom & creme fraiche smaksatt med brynt smör  
145 kr

#### Marconamandlar

Saltrostade mandlar  
49 kr

#### Ost

Fråga personalen vilka vi serverar i veckan  
125 kr

#### Ostron

Schalottenlöksvinäggrett 45 kr,  
Veckans topping 49 kr

#### Veckans GT

Våga eller fråga? 150 kr

#### Blueberry Gimlet

Blueberry pie, forest gin, lime,  
socker 165 kr

#### Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, apelsin 145 kr

#### Rhubarb Paloma

Rhubarb pie, tequila, tajin,  
grapefrukt soda 160 kr

#### Triple zest Negroni

Sun gin, Campari, Aperol, Vermouth 165 kr

#### Limoncello sour

Limocello, vodka, citron, socker, äggvita 165 kr

## MINDRE

### Primi

#### Carpaccio

Tunt skivad oxfilé, schalottenlöksvinäggrett, ruccola, ricotta, rostade mandlar, cocktailtomater & riven parmesan  
195 kr

#### Vit sparris

Smörbakad vit sparris, brynt smörskum, rågbrödsmulor, sparriscrudité  
175 kr

#### Bläckfisk

Grillad bläckfisk, chipotlesmör, gazpacho, picklad gurka, hyvlade rädisor, bröd krutonger & örter  
165 kr

#### Havskatt

Crudo på havskatt, rabarbervinäggrett, jordgubbar, rababarbercrudité, gräslöksolja  
165 kr

## PASTA

#### Tagliatelle al limone

Krämig citrus beurre blanc, burrata, sockerärter, rostade smörbönor & riven parmesan  
275 kr

#### Casarecce al ragu di pollo

Ragu på majsckyckling och tomat, cocktailtomater & riven parmesan  
299 kr

#### Cozza Linguine

Vongolemusslor i vitvinsås, rostad chiliolja & gräslök  
299 kr

## STÖRRE

### Secondi

#### Morot

Saltbakad morot, grillad sparris & broccolini, brynt smörskum, rostade smörbönor, sockerärter, friterad morot & rabarbersalsa  
285 kr

#### Regnbåge

Grillad regnbågsfilé, ljummen potatissallad med sockerärter & rädisor, brynt smörvinäggrett & grillad citron  
385 kr

#### Flankstek

Grillad flankstek, saltbakad morot, rostad majsgräm, gremolata & friterad morot  
339 kr

#### Clubsteak

Grillad ryggbiff på ben, för 2 personer, friterad potatis, rostad majsgräm, primör sallad, chipotlesmör, rödvinsås  
849 kr

### Frågor?

Fråga oss gärna om allergener i våra maträtter eller proteinets ursprung

## CHEFS CHOICE

### SOMMAR 3AN

#### Caprese

Italienska tomater med burrata, basilika & crostini

#### Plumaspett

Grillade plumaspett, örtmajonnäs, ljummen potatissallad med sockerärter, inlagda tomater & rädisor

#### Rabarberpaj

Rabarber & hallonpaj med vaniljglass  
575 kr

#### Matchande vinpaket

Tre utvalda viner som passar utmärkt till alla rätter  
390 kr

## DESSERT

#### Tiramisu

En riktig "pigger upper"  
95 kr

#### Rabarberpaj

Rabarber & hallonpaj med vaniljglass  
129 kr

#### Jordgubbar

Färska jordgubbar med mandelkaka & vaniljskum  
139 kr

#### Vaniljglass

Serveras med mandelmulor & olivolja  
65 kr

#### Veckans glass eller sorbet

Fråga oss vad vi serverar i veckan  
Serveras med havresmulor  
65 kr

## DRYCK

För komplett vinlista eller alkoholfria alternativ fråga personalen

### BUBBEL

Prosecco Le Contesse  
Veneto, Glera 110 / 640 kr

#### Franciacorta Camilucci

Lombardiet, Chardonnay 150 / 875 kr

### VECKANS LISTVIN!

Fråga oss vad vi serverar i veckan!

### VITA

#### Frescobaldi, Toscana

Chardonnay 140 / 605 kr

#### Nizza Silvano, Piemonte

Arneis DOCG 145 / 630 kr

#### Bastianich, Friuli

Sauvignon 165 / 715 kr

### VECKANS ROSÉ!

Fråga oss vad vi serverar i veckan!

### RÖDA

#### Monviert, Friuli

Pinot Nero 155 / 675 kr

#### Nizza Silvano, Piemonte

Nebbiolo d'Alba DOC 145 / 630 kr

#### Talenti, Toscana

Rosso di Montalcino DOC  
Sangiovese 140 / 605 kr

#### San Casiano, Veneto

Valpolicella Ripasso Superiore DOC  
Corvina, rondinella, molinara 150 / 650 kr

### ÖL

#### Menabrea

Italiensk lager  
20 cl 50 kr, 40 cl 95 kr

#### THIS IS HOW

Lager 33 cl 95 kr  
Suröl, raspberry 33 cl 95 kr  
IPA, Glutenfri 33 cl 95 kr

#### OMAKA

Lager 33 cl 95 kr  
IPA, 33 cl 95 kr

### ALKOHOLFRITT

#### ÖL

Lager eller IPA 55 kr

#### VIN

Bubbel, Vitt eller Rött 79 kr

#### ÖVRIGT

Läsk 39 kr  
Lokalproducerad läsk 42 kr  
Lemonader 42 kr  
Äppelmust 45 kr

### DESSERTDRYCK

#### Dessertvin

Fråga gärna vad vi har öppet just nu!

#### Rhubarb Pie

Rhubarb pie, lättvispad grädde, kardemumma  
160 kr

#### Espresso Martini

Sprezzo, glacier vodka, espresso, socker  
175 kr

#### Varma kaffedrinkar

Irish coffe, Kaffe Karlsson  
160 kr