

.....

SNACKS

Antipasti

.....

Bruschetta

Grillat surdegsbröd med tomat & basilika
69kr

Kronärtskockshjärta

Friterade kronärtskockshjärtan, gazpacho, krasse
99 kr

Oliver

Bella di Cerignola
65 kr

Carne cruda

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

Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan
125 kr

Drottning kammussla

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

Stenbitsrom

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

Marconamandlar

Saltrostade mandlar
55 kr

Ost

Fråga personalen vilka vi serverar i veckan
135 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
209 kr

Caprese

Italienska tomater med burrata, basilika & crostini
160 kr

Bläckfisk

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

Havskatt

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

.....

PASTA

Tagliatelle al limone

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

Casarecce al ragu di pollo

Ragu på majsckykling och tomat, cocktailtomater & riven parmesan
319 kr

Cozza Linguine

Vongolemusslor i vitvinssås, rostad chiliolja & gräslök
329 kr

.....

STÖRRE

Secondi

.....

Morot

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

310kr

Regnbåge

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

Flankstek

Grillad flankstek, saltbakad morot, rostad majskräm, gremolata & friterad morot
360 kr

Clubsteak

Grillad ryggbiff på ben, för 2 personer, friterad potatis, rostad majskräm, primör sallad, chipotlesmör, rödvinssås
880 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

599 kr

Matchande vinpaket

Tre utvalda viner som passar utmärkt till alla rätter
390 kr

.....

DESSERT

.....

Tiramisu

En riktig ”pigger upper”
105 kr

Rabarberpaj

Rabarber & hallonpaj med vaniljglass
139 kr

Jordgubbar

Färska jordgubbar med mandelkaka & vaniljskum
149 kr

Vaniljglass

Serveras med mandelsmulor & olivolja
69 kr

Veckans glass eller sorbet

Fråga oss vad vi serverar i veckan
Serveras med havresmulor
69 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

.....

DRYCK

För komplett vinlista eller alkoholfria alternativ fråga personalen

BUBBEL

Prosecco Asolo

Veneto, Glera *120/ 695 kr*

Franciacorta Camilucci

Lombardiet, Chardonnay *160/ 930 kr*

Lambrusco Settecani

Emilia-Romagna,

Lambrusco *120/ 525 kr*

VECKANS LISTVIN!

Fråga oss vad vi serverar i veckan!

VITA

Frescobaldi, Toscana

Chardonnay *145/ 630 kr*

Nizza Silvano, Piemonte

Arneis DOCG *150/ 650 kr*

Bastianich, Friuli

Sauvignon *165/ 715 kr*

VECKANS ROSÉ!

Fråga oss vad vi serverar i veckan!

RÖDA

Monviert, Friuli

Pinot Nero *160/ 695 kr*

Nizza Silvano, Piemonte

Nebbiolo d’Alba DOC *145/ 630 kr*

Ricudda, Toscana

Chianti Classico DOCG

Sangiovese *160/ 695 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 *33 cl 99 kr*

Lager, suröl eller IPA

OMAKA *33 cl 99 kr*

Lager eller IPA

Kallholmen *33 cl 99 kr*

Lager eller IPA

ALKOHOLFRITT

ÖL

Lager eller IPA *65 kr*

VIN

Bubbel, Vitt eller Rött *85 kr*

ÖVRIGT

Läsk *39 kr*

Lokalproducerad läsk *45 kr*

Lemonader *45 kr*

Äppelmust *49 kr*