



Majsbröd & Smör - 30/st

Pata Negra - Paleta 100% Bellota - 230

Chorizo Vela från Marcelino - 95

Gougères - Västerbottensost, Rökt Lönnsirap & Chili - 110

Boquerones - Rösti, Tomat, Basilika & Fermenterad Jordgubbe - 90

Cruditée - Getostfärskost, Pinjenötter, Citronette & Lagrad Manchego - 145

Kalixlöjrom - Tartlet På Dinkel, Sveciakräm, Lökmousse & Brynt Smör - 315

Ank- & Kycklinglever - Parfait, Vinägerkokta Päron & Rostad Brioche - 185

Råbiff J&J - Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot & Friterad Kapris - 195

Pulpo - Tahini, Harissadressing, Persilja- & Persikosallad - 210

Linguine - Brunkrabba & Tomat - 180

Agrolotti - Fylld med Pärhöna, Parmesan, Smörad Buljong & Lyonnaise Lök - 190

Papardelle - Bräserad Kanin, Fårticka, Bondbönor & Svenska Vindruvor - 265

Kantareller - Mangold, Coco de Paimpol & Fermenterad Sparris - 290

Piggar - Pil Pil, Xo-Sås, Citronconfit, Zucchini, Tomat & Pinjenötter - 405

Anka - Rödbeta, Plommonsky, Grönpeppar & Hot Sauce på Aprikos - 385

Hel Vaktel - Pumpa, Oxsvans, Anklever & Trumpetsvamp - 550

Biff på Ben - Svensk Mjölkkö från Köttkompaniet Hängd Minst 35 Dagar - 990

Biff på Ben - Svensk Mjölkkö, Hängd Minst 70 Dagar - 1195

Handskurna Pommes - Dijonnaise - 85

Grönsallad - Citronette - 60

Comté - Lagrad 36 Månader, Kompott på Mirabelleplommon - 120

Hallon & Saltlakrits - Hallonglass, Saltlakrits, Kolasås & Crème Chantilly - 135

Hasselnötsfinancier - Chokladcremeux Smaksatt med Kaffe, Vaniljglass & Borghetti - 145

Jordgubbsglass - Olivolja - 70

Sorbet - Körsbär - 70

Pralin - Ett Urval av Olika Smaker Signerat Karl Jungstedt - 55/st



Cornbread & Butter - 30/pc

Pata Negra - Paleta 100% Bellota - 230

Chorizo Vela from Marcelino - 95

Gougères - Västerbottens Cheese, Smoked Maple Syrup & Chili - 110

Boquerones - Rösti, Tomatoes, Basil & Fermented Strawberry - 90

Cruditée - Goat Cheese, Pine Nuts, Citronette & Manchego - 145

Bleak Roe from Kalix - Tartlet of Dinkel, Svecia Cream, Onion Mousse & Browned Butter - 315

Duck- & Chicken Liver - Parfait, Vinegar Pickled Pears & Rosted Brioche - 185

Beef Tartar J&J - Lovage, Cured Egg yolk, Horseradish & Capers - 195

Pulpo - Tahini, Harissa Dressing, Parsley- & Peach Salad - 210

Linguine - Brown Crab & Tomato - 180

Agnolotti - Filled with. Guinea Fowl, Parmesan, Buttered Broth & Onion Lyonnaise - 190

Papardelle - Braised Rabbit, Sheep Polypore, Broad Beans & Swedish Grapes - 265

Chantarelles - Swiss chard, Coco de Paimpol & Fermented Asparagus - 290

Turbot - Pil Pil, Xo-Sauce, Lemon Confit, Courgette, Tomatoes & Pinenuts - 405

Duck - Beetroot, Plum Jus, Green Pepper & Apricot Hot Sauce - 385

Whole Quail - Pumpkin, Oxtail, Foie Gras & Trumpet Mushroom - 550

Beef on the Bone - Swedish Dairy Cow from Köttkompaniet, Aged 35 Days - 990

Beef on the Bone - Swedish Dairy Cow, Aged 70 Days - 1195

Hand Cut French Fries - Dijonnaise - 85

Green salad - Lemonette - 60

Comté - 36 Months & Mirabelle Plums - 120

Raspberries & Salt Licorice - Raspberry Ice Cream , Salt Licorice Toffee & Crème Chantilly - 135

Hazelnut Financier - Chocolate Cremeux w. Coffee, Vanilla Ice Cream & Borghetti - 145

Strawberry Ice Cream - Olive Oil - 70

Sorbet - Cherry - 70

Praline - A Selection of Different Flavors Signed Karl Jungstedt - 55/pc