

	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>Lufttorkad Ytterlår av Rubia Gallega</i>		175:-
Petit Choux <i>Forellrom, Västerbottensost & Citron</i>		110:-
	Förrätter	
Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron & Grillat Bröd</i>		175:-
Hamachi <i>Vattenmelon, Rosépeppar, Gurka & Grillad Chili</i>		205:-
Löjrom <i>Tartlet På Dinkel, Sveciakräm, Lökmousse & Brynt Smör</i>		285:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot & Friterad Kapris</i>		195:-
Kronärtskocka <i>Grillad, Krondill, Färskost & Gravad Tomat</i>		185:-
Agnolotti <i>Ricotta, Pecorino, Smörad Svampbuljong & Tryffel</i>		210:-
	Varmrätter	
Pithivier <i>Rödbeta, Trattkantarell, Kräm på Karl-Johan, Syrade Vinbär & Svart Vitlök</i>		285:-
Piggvar <i>Purjolök, Grillad Smörsås, Blåmusslor, Blomkål & Thaibasilika</i>		365:-
Lamm <i>Grillat Lamm, Pinjenötter, Nduja, Broccoliblad & Zucchini</i>		320:-
Anka <i>Ankbröst, Jus Gras, Mangold, "Hot Sauce" på Plommon</i>		295:-
Biff på Ben <i>Patatas Bravas, Sallad med Pecorino Hängd Minst 35 dagar & Selekerad av Köttkompaniet</i>		895:-/För 2
	Ost & Dessert	
Ost <i>Fråga Personalen om Kvällens Urval av Ostar, Serveras med Kvittenmarmelad & Knäcke</i>		95:-/ bit
Äpple <i>Pain Perdu, Äppelsorbet, Timjänglass & Crème Anglaise</i>		130:-
Hallon <i>Hallonglass, Brynt Smör Mousse & Financier</i>		125:-
Hasselnötsglass <i>Med Olivolja</i>		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 Rubia Gallega</i>	175:-
Petit Choux <i>Trout Roe, Västerbottens Cheese & Lemon</i>	110:-

Starters

Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Cooked Pears & Grilled Bread</i>	175:-
Hamachi <i>Watermelon, Rosé Pepper, Cucumber & Grilled Chili</i>	205:-
Bleak Roe <i>Tartlet Of Dinkel, Svecia Cream, Onion Mousse & Browned Butter</i>	285:-
Beef Tartar J&J <i>Lovage, Cured Egg Yolk, Horseradish & Deep Fried Capers</i>	195:-
Artichoke <i>Grilled, Dill, Fresh Cheese & Cured Tomato</i>	185:-
Agnolotti <i>Ricotta & Pecorino, Buttered Mushroom Jus & Truffle</i>	210:-

Mains

Pithivier <i>Beetroot, Winter Chantarell Cream of Porcini, Currants & Black Garlic</i>	285:-
Turbot <i>Leek, Grilled Butter Sauce, Blue Mussels, Cauliflower & Thai Basil</i>	365:-
Lamb <i>Grilled Lamb, Pine Nuts, Nduja, Broccoli Leaf & Zucchini</i>	320:-
Duck <i>Grilled Duck Breast, Jus Gras, Mangold & Plum "Hot Sauce"</i>	295:-
Club Steak <i>Patatas Bravas Salad with Pecorino Dry Aged Minimum 35 Days & Selected by Köttkompaniet</i>	895:-/for 2

Cheese & Desserts

Cheese <i>Ask the about the Evening Selection of Cheeses, Served with Quince Marmalade & Hard Bread</i>	95:-/pc
Apple <i>Pain Perdu, Apple Sorbet, Thyme Ice Cream & Crème Anglaise</i>	130:-
Raspberries <i>Raspberry Ice Cream, Browned Butter Mousse & Financier</i>	125:-
Hazelnuts Ice Cream <i>With Olive Oil</i>	75:-
Ice Cream or Sorbet	65:-
Pralines By Karl Jungstedt	55:-