

Snacks

Extra Majsbröd <i>Vispat Brynt Smör</i>	25:-/st
Salchichón Iberico <i>Lufttorkad Spansk Korv</i>	90:-
Paleta Iberica <i>Lufttorkad Bog av Pata Negra</i>	195:-
Cecina Contra <i>Lufttorkad Rubia Gallega</i>	175:-
Petit Choux <i>Forellrom, Västerbottenost & Citron</i>	110:-
Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron & Surdegsbröd</i>	165:-

Förrätter

Yellowtail <i>Key Lime, Ingefära, Kosho på Meyercitron & Roscoff Lök</i>	205:-
Löjrom <i>Tartlet På Dinkel, Svecia, Lök & Brynt Smör</i>	275:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot & Kapris</i>	195:-
Risotto <i>Pumpa, Saffran & Parmesan 48 Månader</i>	160:-
Cappelletti <i>Marulke, Kycklingbuljong, Koriander & Chiliolja</i>	180:-

Varmrätter

Falafel <i>Aubergine, Harissa, Syrad Rättika, Ricotta Salata</i>	275:-
Piggvar <i>Purjolök, Rökta Smör, Blåmusslor, Blomkål & Thaibasilika</i>	365:-
Torsk <i>Sås på Krabba, Curryblad, Cima Di Rapa & Brandade på Rökta Torsk</i>	330:-
Hjort <i>Kroppkaka med Svamp, Oxkind, Rökta Oxmärg & Bordelaisesås</i>	360:-

Ost & Dessert

Kvällens Ostbit <i>Fråga Personalen om Kvällens Urval av Ostar, Serveras med Kvittenmarmelad & Knäcke</i>	85:-/ Bit
Pain Perdu <i>Karamelliserad Brioche, Glass på Muscovado & Whiskeysås</i>	130:-
Blodapelsin <i>Syltad & Färska Blodapelsin, Ricottakaka & Glass på Citronblad</i>	125:-
Sorbet eller Glass <i>Fråga om Kvällens Smaker</i>	75:-
Praliner Signerat Karl Jungstedt <i>Be Om Att Få Se Brickan</i>	45:-/st

Snacks

Extra Corn Bread <i>Whipped Brown Butter</i>	25:-/piece
Salchichón Iberico <i>Cured Spanish Sausage</i>	90:-
Paleta Iberica <i>Cured Shoulder Of Pata Negra</i>	195:-
Cecina Contra <i>Cured Rubia Gallega</i>	175:-
Petit Choux <i>Trout Roe, Västerbotten Cheese & Lemon</i>	110:-
Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Pickled Pears & Sourdough Bread</i>	165:-

Starters

Yellowtail <i>Key Lime, Ginger, Kosho on Meyer Lemon & Roscoff Onion</i>	205:-
Bleak Roe <i>Tartlet Of Dinkel, Svecia, Onion & Browned Butter</i>	275:-
Beef Tartar J&J <i>Lovage, Cured Egg Yolk, Horseradish & Capers</i>	195:-
Risotto <i>Pumpkin, Saffron & Parmesan 48 Months</i>	160:-
Cappelletti <i>Monkfish, Chicken Broth, Coriander & Chili Oil</i>	180:-

Mains

Falafel <i>Eggplant, Harissa, Pickled Radish, Ricotta Salata</i>	275:-
Turbot <i>Leek, Smoked Butter, Blue Mussels, Cauliflower & Thai Basil</i>	365:-
Cod <i>Sauce On Crab, Curry Leaves, Cima Di Rapa & Brandade On Smoked Cod</i>	330:-
Deer <i>"Kroppkaka" With Mushrooms, ox cheek, smoked ox marrow & Bordelaise sauce</i>	360:-

Cheese & Desserts

Selection of Cheese <i>From Arla Unika, Served with Quince Marmalade & Hard Bread</i>	85:-/piece
Pain Perdu <i>Caramelized Brioche, Ice Cream on Muscovado & Whiskey Sauce</i>	130:-
Blood Orange <i>Pickled & Fresh Blood Orange, Ricotta Cake & Ice Cream on Lemon Leaves</i>	125:-
Sorbet or Ice Cream <i>Ask about the Flavors of the Evening</i>	75:-
Pralines Signed By Karl Jungstedt <i>Ask Your Waiter To See The Tray</i>	45:-/piece