

## Snacks

Extra majsbröd <i>Saltat Smör</i>	20:-/st
Salchichón Iberico <i>Lufttorkad Spansk Korv</i>	85:-
Le Noir De Bigorre <i>Skinka Från Franska Pyrenéerna Lagrad 36 Månader</i>	175:-
Cecina De Angus <i>Lufttorkad Angus Från Spanien</i>	165:-
Gougères <i>Västerbottenost &amp; Forellrom</i>	95:-
Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron &amp; Surdegsbröd</i>	140:-

## Förrätter

Tonfisktartar <i>Blåfenad Tonfisk, Gazpacho, Aji Amarillo, Ingefära &amp; Gurka</i>	195:-
Löjrom Från Bottenviken <i>Tartlet På Dinkel, Gruyère, Lök &amp; Brynt Smör</i>	245:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot &amp; Kapris</i>	175:-
Linguine <i>15g Störkaviar Från Bordeaux, Smör &amp; Citron</i>	295:-
Ravioli <i>Lättröket Ricotta, Grillade Spritärtor &amp; Mynta</i>	195:-
Kalvbräss <i>Smörstekt Kalvbräss, Tryffel, Grön Sparris, Murklor, Mandel &amp; Karamelliserad Grädd</i>	215:-

## Varmrätter

Tomat <i>Friterad Potatis, Rostad Tomatsås, Vitlöksbollandaise, Zucchini &amp; Fryst Fetaost</i>	275:-
Piggvar <i>Blåmussla, Rökt Smör, Thaibasilika &amp; Blomkålskräm</i>	315:-
Pluma <i>Grillad Pluma, Morötter, Choriçoemulsion, Gremolata &amp; Färske Vitlök</i>	285:-
Vaktel <i>Grillad Grön Sparris, Pinjenötter, Oliver &amp; Salt Citron</i>	305:-

## Dessert

Jordgubbe <i>Honungsglass, Creme Fraichemousse &amp; Madeleinekaka</i>	125:-
Päron <i>Inkokt, Ingefära, Punchgrädd &amp; Honungssabayonne</i>	115:-
Madurat <i>Pastöriserad Mjuk Getost, Serveras med Kvittenmarmelad &amp; Knäcke</i>	95:-
Praliner Signerat Karl Jungstedt <i>Be Om Att Få Se Brickan</i>	45:-/st
Rabarber <i>Sorbet &amp; Lavendel Maräng</i>	65:-

## Snacks

Extra Corn Bread <i>Salted Butter</i>	20:-/piece
Salchichón Iberico <i>Cured Spanish Sausage</i>	85:-
Le Noir de Bigorre <i>Dry Aged Ham From French Pyrenees Aged for 36 Months</i>	175:-
Cecina De Angus <i>Cured Angus From Spain</i>	165:-
Gougères <i>Västerbotten Cheese &amp; Trout Roe</i>	95:-
Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Pickled Pears &amp; Sourdough Bread</i>	140:-

## Starters

Tuna Tartar <i>Bluefin Tuna, Gazpacho, Aji Amarillo, Ginger &amp; Cucumber</i>	195:-
Bleak Roe From Bay Of Bothnian <i>Tartlet Of Dinkel, Gruyère, Onion &amp; Browned Butter</i>	245:-
Beef Tartar J&J <i>Lovage, Cured Egg Yolk, Horseradish &amp; Capers</i>	175:-
Linguine <i>15 g Sturgeon Caviar From Bordenax, Butter &amp; Lemon</i>	295:-
Ravioli <i>Lightly Smoked Ricotta, Grilled Green Peas &amp; Mint</i>	195:-
Sweetbread <i>Butter Fried Sweetbread, Truffle, Green Asparagus, Morels, Almonds &amp; Caramelized Cream</i>	215:-

## Mains

Tomato <i>Fried Potatoes, Roasted Tomatoes, Garlic Hollandaise, Zucchini &amp; Frozen Feta Cheese</i>	275:-
Turbot <i>Mussels, Smoked Butter, Thai Basil &amp; Cauliflower Crème</i>	315:-
Pluma <i>Grilled Pluma, Carrots, Chorizo Emulsion, Gremolata &amp; Fresh Garlic</i>	285:-
Quail <i>Grilled Green Asparagus, Pine Nuts &amp; Salted Lemon</i>	305:-

## Desserts

Strawberry <i>Honey Ice Cream, Creme Fraiche Mousse &amp; Madeleine Cake</i>	125:-
Pear <i>Poached,, Ginger, Punch Cream &amp; Honey Sabayonne</i>	115:-
Madurat <i>Pasteurized Goat Cheese, Served with Quince Marmalade &amp; Hard Bread</i>	95:-
Pralines <i>Signed By Karl Jungstedt Ask Your Waiter To See The Tray</i>	45:-/piece
Rhubarb <i>Sorbet &amp; Lavender Meringue</i>	65:-