

Snacks

Extra majsbröd <i>Saltat Smör</i>	20:-/st
Salchichón Iberico <i>Lufttorkad Spansk Korv</i>	65:-
Le Noir De Bigorre <i>Skinka Från Franska Pyrenéerna Lagrad 36 Månader</i>	145:-
Cecina De Wagyu <i>Lufttorkad Wagyu Från Spanien</i>	175:-
Gougères <i>Västerbottenost & Forellrom</i>	85:-
Kroketter <i>Gjort På Charkuterier, Karamelliserad Lök & Tryffel</i>	65:-

Förrätter

Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron & Surdegsbröd</i>	125:-
Linguine <i>15g Störkaviar Från Bordeaux, Smör & Citron</i>	295:-
Ravioli <i>Tryffel, Pecorino, Timjan & Svamp</i>	175:-
Havsabborre Crudo <i>Blodgrape, Olivolja, Fänkålspollen & Aji Amarillo</i>	185:-
Löjrom Från Bottenviken <i>Tartlet På Dinkel, Gruyère, Lök & Brynt Smör</i>	245:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot & Kapris</i>	155:-

Varmrätter

Rotselleri <i>Tempurafriterad Rotselleri, Hummus, Fänkål, Druvor & Sesam</i>	255:-
Piggvar <i>Blåmusla, Rökta Smör, Thaibasilika & Blomkålskräm</i>	295:-
Iberico <i>Grillat Ibericorack, Butternutpumpa, Polenta, Ingefära & Pepparskey</i>	285:-
Bresse Duva <i>Grillat Bröst, Confiterad Potatis, Friterad Blodpudding, Brysselkål & Granatäpple</i>	295:-

Dessert

Kokos & Ananas <i>Karamelliserad Ananas, Eldad Maräng, Ananassorbet & Brynt Smör</i>	120:-
Sticky Toffee Pudding <i>Dadelkaka, Karamellsås, Whiskey & Vaniljglass</i>	125:-
Kvällens Ost <i>Kvittenmarmelad & Knäckebröd</i>	95:-
Praliner Signerat Karl Jungstedt <i>Be Om Att Få Se Brickan</i>	45:-/st
Blodapelsin <i>Sorbet På Blodapelsin Från Sicilien</i>	65:-

Snacks

Extra Corn Bread <i>Salted Butter</i>	20:-/piece
Salchichón Iberico <i>Cured Spanish Sausage</i>	65:-
Le Noir de Bigorre <i>Dry Aged Ham From French Pyrenees Aged for 36 Months</i>	145:-
Cecina De Wagyu <i>Cured Wagyu From Spain</i>	175:-
Gougères <i>Västerbotten Cheese & Trout Roe</i>	85:-
Croquettes <i>Made By Charcuteries, Caramelized Onion & Truffle</i>	65:-

Starters

Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Pickled Pears & Sourdough Bread</i>	125:-
Linguine <i>15 g Caviar From Bordenax, Butter & Lemon</i>	295:-
Ravioli <i>Truffles, Pecorino, Thyme & Mushroom</i>	175:-
Sea Bass Crudo <i>Pink Grapefruit, Olive Oil, Fennel Pollen & Aji Amarillo</i>	185:-
Bleak Roe From Bay Of Bothnian <i>Tartlet Of Dinkel, Gruyère, Onion & Browned Butter</i>	245:-
Beef Tartar J&J <i>Lovage, Cured Egg Yolk, Horseradish & Capers</i>	155:-

Mains

Celeriac <i>Tempura Fried Celeriac, Hummus, Fennel, Grapes & Sesame</i>	255:-
Turbot <i>Mussels, Smoked Butter, Thai Basil & Cauliflower Crème</i>	295:-
Iberico <i>Grilled Iberico Rack, Butternut Pumpkin, Polenta, Ginger & Pepper Sauce</i>	285:-
Bresse Pigeon <i>Grilled Fillet, Confit Potatoes, Deep Fried Black Pudding, Brussels Sprouts & Pomegranate</i>	295:-

Desserts

Coconut & Pineapple <i>Caramelized Pineapple, Meringue, Pineapple Sorbet & Browned Butter</i>	120:-
Sticky Toffee Pudding <i>Date Cake, Caramel Sauce, Whiskey & Vanilla Ice Cream</i>	125:-
Cheese of The Day <i>Quince Marmalade & Hard Bread</i>	95:-
Pralines <i>Signed By Karl Jungstedt Ask Your Waiter To See The Tray</i>	45:-/piece
Blood Orange <i>Sorbet On Blood Orange From Sicily</i>	65:-