

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 & Forellrom</i>	95:-
Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron & Surdegsbröd</i>	140:-

Förrätter

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

Varmrätter

Tomat <i>Friterad Potatis, Rostad Tomatsås, Vitlöksbollandaise, Zucchini & Fryst Fetaost</i>	275:-
Piggvar <i>Blåmussla, Rökt Smör, Thaibasilika & Blomkålskräm</i>	315:-
Pluma <i>Grillad Pluma, Morötter, Chorizoemulsion, Gremolata & Grillad Lök</i>	285:-
Vaktel <i>Bella Verde, Oliver, Pinjenötter & Saltad Citron</i>	305:-

Dessert

Jordgubbe <i>Honungsglass, Creme Fraichemousse & Madeleinekaka</i>	125:-
Päron <i>Inkokt, Ingefära, Punschgrädde & Honungssabayonne</i>	115:-
Madurat <i>Pastöriserad Mjuk Getost, Serveras med Kvittenmarmelad & Knäcke</i>	95:-
Praliner Signerat Karl Jungstedt <i>Be Om Att Få Se Brickan</i>	45:-/st
Citron Sorbet	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 & Trout Roe</i>	95:-
Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Pickled Pears & Sourdough Bread</i>	140:-

Starters

Tuna Tartar <i>Bluefin Tuna, Gazpacho, Aji Amarillo, Ginger & Cucumber</i>	195:-
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>	175:-
Linguine <i>15 g Sturgeon Caviar From Bordenaux, Butter & Lemon</i>	295:-
Ravioli <i>Lightly Smoked Ricotta, Grilled Green Peas & Mint</i>	195:-
Sweetbread <i>Butter Fried Sweetbread, Truffle, String Beans, Chanterelles Almonds & Caramelized Cream</i>	215:-

Mains

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

Desserts

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