

Snacks

Extra Majsbröd <i>Vispat Brynt Smör</i>	25:-/st
Salchichón Iberico <i>Lufitorkad Spansk Korv</i>	90:-
Pata Negra <i>100% Bellota, Alba Real</i>	230:-
Cecina <i>Lufitorkad Ytterlår av Rubia Gallega</i>	175:-
Petit Choux <i>Forellrom, Västerbottensost & Citron</i>	110:-
Rösti ”Pelle Janzon” <i>Tartar På Hängmörad Ko, Syrad Lök & Ljörom</i>	95/st

Förrätter

Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron & Grillat Bröd</i>	175:-
Crudo <i>Hamachi, Grapefrukt, Rosépeppar, Kosho & Basilika</i>	205:-
Ljörom <i>Tartlet På Dinkel, Sveciakräm, Lökmousse & Brynt Smör</i>	285:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot & Friterad Kapris</i>	195:-
Kronärtskocka <i>Grillat Hjärta, Barigoule, Tomat & Basilika</i>	185:-
Agnolotti <i>Ricotta, Pecorino, Smörad Svampbuljong & Tryffel</i>	210:-

Varmrätter

Rotselleri <i>Pithivier, Stuvad Savoykål, Comté, Svart Vitlök & Kastanj</i>	285:-
Piggvar <i>Purjolök, Grillad Smörsås, Blåmusslor, Blomkål & Thaibasilika</i>	365:-
Hjort <i>”Rossini”, Svamptoast, Halstrad Ankelever, Madeira- & Tryffelsky</i>	375:-
Anka <i>Ankbröst, Jus Gras, Mangold, Sultanrussin, Hot Sauce på Plommon</i>	295:-
Biff på Ben <i>Pommes Frites, Dijonnaise & Sallad med Pecorino</i> <i>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:-
Päron <i>Vit Choklad, Yoghurtmousse, Päronsorbet, Rosmarin & Maräng</i>	125:-
Hasselnötsglass <i>Med Olivolja</i>	75:-
Glass eller Sorbet	65:-
Praliner <i>Signerat Karl Jungstedt</i>	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 & lightly Smoked Beef</i>	175:-
Petit Choux <i>Trout Roe, Västerbottens Cheese & Lemon</i>	110:-
Rösti ” Pelle Janzon” <i>”Pelle Jansson” Beef Tartar & Bleak Roe</i>	95/pc

Starters

Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Cooked Pears & Grilled Bread</i>	175:-
Crudo <i>Hamachi, Grapefruit, Rosé Pepper, Kosho & Basil</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 Heart, Barigoule, Tomato & Basil</i>	185:-
Agnolotti <i>Ricotta & Pecorino, Buttered Mushroom Jus & Truffle</i>	210:-

Mains

Celeriac <i>Pithivier, Creamed Savoy Cabbage, Comté, Black Garlic & Chestnuts</i>	285:-
Turbot <i>Leek, Grilled Butter Sauce, Blue Mussels, Cauliflower & Thai Basil</i>	365:-
Venison <i>”Rossini”, Mushroom Toast, Seared Foie Gras, Madeira- & Truffle Jus</i>	375:-
Duck <i>Grilled Duck Breast, Jus Gras, Mangold, golden Raisins & Plum Hot Sauce</i>	295:-
Club Steak <i>French Fries, Dijonnaise & 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:-
Pear <i>White Chocolate, Yoghurt Mousse, Pear Sorbet, Rosemary & Meringue</i>	125:-
Hazelnuts Ice Cream <i>With Olive Oil</i>	75:-
Ice Cream or Sorbet	65:-
Pralines By Karl Jungstedt	55:-

Please Inform Our Staff Of Any Dietary Restrictions