

Snacks

Extra majsbröd <i>Saltat Smör</i>	20:-/st
Salchichón Iberico <i>Lufftorkad Spansk Korv</i>	85:-
Le Noir De Bigorre <i>Skinka Från Franska Pyrenéerna Lagrad 36 Månader</i>	175:-
Cecina De Angus <i>Lufftorkad Angus Från Spanien</i>	165:-
Petit choux <i>Förelrom, Västerbottenost & Citron</i>	110:-
Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron & Surdegsbröd</i>	140:-

Förrätter

Havsabborre <i>Crudo, Plommon, Sticklök, Ingefära & Grillad Majonnäs</i>	205:-
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, Hasselnötter, Svampbuljong & Tryffel</i>	195:-
Rödräka <i>Cavatelli, Tomat, Chili, Vitlök & Judiönbonor</i>	170:-

Varmrätter

Jordärtskocka <i>Grillad Vitkål, Stuvade Kantareller, Krodill & Svart Vitlök</i>	275:-
Piggvar <i>Blämussla, Rökt Smör, Thaibasilika & Blomkålskräm</i>	315:-
Presa <i>Grillad Pluma, Jalapeño, Broccoli, Polenta & Koriander</i>	285:-
Anka <i>Grillad Kronärtskocka, Harissa, Plommon & Jordnötter</i>	310:-

Dessert

Karamelliserat äpple <i>Mandelkaka, Brynt Smör- Mousse & Mandelglass</i>	125:-
Päron <i>Inkokt Päron, Ingefära, Punschgrädde & Honungssabayonne</i>	115:-
Pyrenees De Brebis <i>Paströriserad Färost, 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:-
Petit choux <i>Trout Roe, Västerbotten Cheese & Lemon</i>	110:-
Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Pickled Pears & Sourdough Bread</i>	140:-

Starters

Sea Bass <i>Crudo, Plums, Spring Onions, Ginger & Grilled Mayonnaise</i>	205:-
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 Bordeaux, Butter & Lemon</i>	295:-
Ravioli <i>Lightly Smoked Ricotta, Hazelnuts, Mushroom Broth & Truffle</i>	195:-
Gambas <i>Cavatelli, Tomato, Chili, Garlic & Judión Beans</i>	170:-

Mains

Jerusalem Artichoke <i>Grilled Cabbage, Stewed Chanterelles, Dill & Black Garlic</i>	275:-
Turbot <i>Mussels, Smoked Butter, Thai Basil & Cauliflower Crème</i>	315:-
Presa <i>Grilled Pluma, Jalapeño, Broccoli, Polenta & Cilantro</i>	285:-
Duck <i>Grilled Artichoke, Harissa, Plum & Peanuts</i>	310:-

Desserts

Caramelized apple <i>Almond Cake, Browned Butter Mousse & Almond Ice Cream</i>	125:-
Pear <i>Poached Pear, Ginger, Punsch Cream & Honey Sabayonne</i>	115:-
Pyrenees De Brebis <i>Pasteurized Sheep Milk 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:-