

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 Wagyu <i>Lufttorkad Wagyu Från Spanien</i>	195:-
Petit Choux <i>Forellrom, Västerbottenost & Citron</i>	110:-
Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron & Surdegsbröd</i>	150:-

Förrätter

Havsabborre <i>Crudo, Endive, Havtorn, Dragon & Rättika</i>	205:-
Löjrom <i>Tartlet På Dinkel, Gruyère, Lök & Brynt Smör</i>	275:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot & Kapris</i>	175:-
Linguine <i>15g Störkaviar Från Bordeaux, Smör & Citron</i>	295:-
Agnolotti <i>Svamp, Tryffel, Pecorino & Hasselnötsolja</i>	195:-
Risotto <i>Gambas Rojas, Saffran & Tomat</i>	185:-

Varmrätter

Rotselleri <i>Krispig Rotselleri, Rökt Äpple, Pastramikryddor & Brynt Smör</i>	285:-
Torsk <i>Bouillabaisse, Pumpa, Friterad Gnocchi & Sherry</i>	315:-
Piggvar <i>Blåmussla, Rökt Smör, Thaibasilika & Blomkålskräm</i>	345:-
Presa <i>Grillad Presa av Iberico, Jalapeño, Broccoli, Polenta & Koriander</i>	295:-
Kalv <i>Från Larsgården ,Sardeller, Basilika, 12 y.o Balsamico.& Kronärtskocka</i>	320:-

Dessert

Äpple <i>Karamelliserad Smördeg, Äppelsorbet, Calvados & Vaniljsås</i>	125:-
Passionsfrukt <i>Parfait på Passionsfrukt, Kolasås, Sockerkaka & Basilikaglass</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 Wagyu <i>Cured Angus From Spain</i>	195:-
Petit Choux <i>Trout Roe, Västerbotten Cheese & Lemon</i>	110:-
Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Pickled Pears & Sourdough Bread</i>	150:-

Starters

Sea Bass <i>Crudo, Chicory, Sea Buckthorn, Tarragon & Radish</i>	205:-
Bleak Roe <i>Tartlet Of Dinkel, Gruyère, Onion & Browned Butter</i>	275:-
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:-
Agnolotti <i>Mushroom, Truffle, Pecorino & Hazelnut Oil</i>	195:-
Risotto <i>Gambas Rojas, Saffron & Tomato</i>	185:-

Mains

Celeriac <i>Crispy Celeriac, Smoked Apple, Pastrami Spices & Browned Butter</i>	285:-
Cod <i>Bouillabaisse, Pumpkin, Fried Gnocchi & Sherry</i>	315:-
Turbot <i>Mussels, Smoked Butter, Thai Basil & Cauliflower Crème</i>	345:-
Presa <i>Grilled Presa of Iberico, Jalapeño, Broccoli, Polenta & Cilantro</i>	295:-
Veal <i>From Larsgården, Sardelle, Basil, 12 y.o Balsamic & Artichoke</i>	320:-

Desserts

Apple <i>Caramelized Puff Pastry, Apple Sorbet, Calvados & Crème Anglaise</i>	125:-
Passion Fruit <i>Passion Fruit Parfait, Caramel Sauce, Sponge Cake & Basil Ice-Cream</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:-