



Majsbröd - Serveras med Saltat Smör -	30
Pata Negra - 100% Bellota, Alba Real -	230
Charkuterier - Cecina, Pata Negra & Salchichón -	180
Gougères - Västerbottensost, Rökta Lönnsirap & Chili -	110
Ank- & Kycklinglever - Parfait, Vinägerkokta Päron & Brioche -	185
Vit Sparris - Kallrökt Öring, Beurre Blanc på Fermenterad Sparris & XO-Sås -	215
Grillad Pulpo - Tabini, Harissadressing, Persilja & Tomat -	180
Kalixlöjrom - Tartlet På Dinkel, Sveciakräm, Lökmousse & Brynt Smör -	310
Agnolotti - Fylld med Pärlböna, Parmesan, Smörad Buljong & Lyonnaise Lök -	190
Råbiff J&J - Libbsticka, Gravad Äggula, Riven Pepparrot & Friterad Kapris -	195
Tagliatelle - Kronärtskocka, Ramslök, Persilja & Pecorino -	235
Grön Sparris - Toppmurklor, Kosho, Ganxet Bönor, Grillad Ostronskivling, & Svart Vitlök -	295
Grillad Piggvar - Kycklingvinge, Färska Vitlök, Basilika, Tomat, Citronconfit, Zucchinikräm & Pinjenötter -	395
Regnbågslax - Grillad Lök, Krabbsmör, Saffran, Blomkål, Blåmussla & Thaibasilika -	355
Grillat Ankbröst - Vadouvan, Grön Sparris, Morot, Anklever, Mangold & Hot Sauce på Aprikos -	385
Ost - Serveras med Kvittenmarmelad & Knäckebröd -	95/bit
Hallon & Saltlakrits - Hallonglass, Saltlakrits, Kolasås & Crème Chantilly -	135
Kaffeparfait - Romkaramell, Brownie, Kanderade Hasselnötter & Vaniljglass -	140
Glass - Choklad & Havsalt -	90
Sorbet - Grönt Te & Mynta -	70
Praliner - Ett Urval av Olika Smaker Signerat Karl Jungstedt -	55

Copine

Cornbread - *Served with Salted Butter* - 30

Pata Negra - *100% Bellota, Alba Real* - 230

Charkuterier - *Cecina, Pata Negra & Salchichón* - 180

Gougères - *Västerbottens Cheese, Smoked, Maple Syrup & Chili* - 110

Duck- & Chicken Liver - *Parfait, Vinegar Cooked Pears & Brioche* - 185

White Asparagus - *Smoked Trout, Beurre Blanc, Fermented Asparagus & XO-Sauce* - 215

Grilled Pulpo - *Tabini, Harissa Dressing, Parsley & Tomato* - 180

Bleak Roe From Kalix - *Tartlet Of Dinkel, Svecia Cream, Onion Mousse & Browned Butter* - 310

Agnolotti - *Filled with Guinea Fowl, Parmesan, Buttered Jus & Lyonnaise Onions* - 190

Beef Tartar J&J - *Lovage, Cured Egg Yolk, Grated Horseradish & Deep Fried Capers* - 195

Tagliatelle - *Artichoke, Ramson, Parsley & Pecorino* - 235

Green Asparagus - *Morels, Kosho, Ganxet Beans, Oyster & Black Garlic* - 295

Grilled Turbot - *Chicken Wings, Lemon Confit, Basil, Tomato, Spring Onion, Courgettes & Pine Nuts* - 395

Rainbow Trout - *Grilled Onion, Crab Butter, Saffron, Cauliflower, Blue Mussel & Thai Basil* - 355

Grilled Duck Breast - *Vadouwan, Green Asparagus, Carrot, Foie Gras, Mangold & Hot Sauce on Apricot* - 385

Cheese - *Served with Quince Marmalade & Hard Bread* - 95/pc

Raspberry & Salt Licorice - *Raspberry Ice Cream, Salted Licorice, Caramel Sauce & Crème Chantilly* - 135

Coffee Parfait - *Rhum Caramel, Brownie, Candied Hazelnuts & Vanilla Ice Cream* - 140

Ice Cream - *Chocolate & Sea Salt* - 90

Sorbet - *Green Tea & Mint* - 70

Pralines - *A Selection of Different Flavours, Signed Karl Jungstedt* - 55