

Snacks

Extra Majsbröd <i>Vispat Brynt Smör</i>	25:-/st
Salchichón Iberico <i>Lufttorkad Spansk Korv</i>	85:-
Le Noir de Bigorre <i>Skinka Från Franska Pyrenéerna Lagrad 36 Månader</i>	195:-
Cecina Contra <i>Lufttorkad Rubia Gallega</i>	175:-
Idiazabal <i>Opastöriserad Lättrökt Färost från Baskien</i>	85:-
Petit Choux <i>Forellrom, Västerbottenost & Citron</i>	110:-
Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron & Surdegsbröd</i>	150:-

Förrätter

Tonfisk <i>Crudo, Vattenmelon, Datterini Tomat, Grillad Chiliolja & Lime</i>	205:-
Löjrom <i>Tartlet På Dinkel, Svecia, Lök & Brynt Smör</i>	275:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot & Kapris</i>	175:-
Risotto Persillade <i>Persilja, Vitlök & Parmesan 48 Månader (Lägg till Hanskeräffa 95:-)</i>	170:-
Ravioli <i>Smörad Svampbuljong, Pecorino, Ricotta & Tryffel</i>	195:-

Varmrätter

Jordärtskocka <i>Kantareller, Friterad Jordärtskocka & Svart Vitlök</i>	270:-
Piggvar <i>Purjolök, Rökt Smör, Blåmusslor, Blomkål & Thaibasilika</i>	345:-
Presa <i>Grillad Presa av Iberico, Bellaverde, Jalapeño, Polenta & Koriander</i>	305:-
Oxkind <i>Champinjon, Tryffel, Lök & Confiterad Potatis</i>	350:-

Ost & Dessert

Brillat Savarin <i>Pastöriserad Komjölke & Grädde, Serveras med Kvittenmarmelad & Knäcke</i>	95:-
Choklad <i>Mörk Chokladcremeux, Karamellglass, Bovetekrokant & Tonkaböna</i>	130:-
Äpple <i>Maräng, Punchgrädde & Äppelsorbet</i>	125:-
Sorbet eller Glass <i>Fråga om Kvällens Smaker</i>	75:-
Praliner Signerat Karl Jungstedt <i>Be Om Att Få Se Brickan</i>	45:-/st

Snacks

Extra Corn Bread <i>Whipped Brown Butter</i>	25:-/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>	195:-
Cecina Contra <i>Cured Rubia Gallega</i>	175:-
Idiazabal <i>Unpasteurized Smoked Sheep Cheese from Basque</i>	85:-
Petit Choux <i>Trout Roe, Västerbotten Cheese & Lemon</i>	110:-
Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Pickled Pears & Sourdough Bread</i>	150:-

Starters

Tuna <i>Crudo, Watermelon, Datterini Tomato, Grilled Chili Oil & Lime</i>	205:-
Bleak Roe <i>Tartlet Of Dinkel, Svecia, Onion & Browned Butter</i>	275:-
Beef Tartar J&J <i>Lovage, Cured Egg Yolk, Horseradish & Capers</i>	175:-
Risotto Persillade <i>Parsley, Garlic & Parmesan 48 Months (Add Langoustine 95:-)</i>	170:-
Ravioli <i>Buttered Mushroom Broth, Pecorino, Ricotta & Truffle</i>	195:-

Mains

Artichoke <i>Chanterelles, Fried Jerusalem Artichoke & Black Garlic</i>	270:-
Turbot <i>Leek, Smoked Butter, Blue Mussels, Cauliflower & Thai Basil</i>	345:-
Presa <i>Grilled Presa of Iberico, Bellaverde, Jalapeño, Polenta & Cilantro</i>	305:-
Ox Cheek <i>Mushrooms, Truffles, Onions, & Confit Potatoes</i>	350:-

Cheese & Desserts

Brillat Savarin <i>Pasteurized Cow's Milk & Cream, Served with Quince Marmalade & Hard Bread</i>	95:-
Chocolate <i>Dark Chocolate Crèmeux, Caramel Ice Cream, Buckwheat Crunchy & Tonka Bean</i>	130:-
Apple <i>Meringue, Punch Cream & Apple Sorbet</i>	125:-
Sorbet or Ice Cream <i>Ask about the Flavors of the Evening</i>	75:-
Pralines Signed By Karl Jungstedt <i>Ask Your Waiter To See The Tray</i>	45:-/piece