

## 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:-
Petit Choux <i>Forellrom, Västerbottenost &amp; Citron</i>	110:-
Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron &amp; Surdegsbröd</i>	150:-

## Förrätter

Yellowtail <i>Key Lime, Ingefära, Kosho på Meyercitron &amp; Roscoff Lök</i>	205:-
Löjrom <i>Tartlet På Dinkel, Svecia, Lök &amp; Brynt Smör</i>	275:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot &amp; Kapris</i>	175:-
Risotto Persillade <i>Persilja, Vitlök &amp; Parmesan 48 Månader (Lägg till Pilgrimsmusla 95:-)</i>	170:-
Ravioli <i>Smörad Svampbuljong, Pecorino, Ricotta &amp; Tryffel</i>	195:-

## Varmrätter

Jordärtskocka <i>Kantareller, Friterad Jordärtskocka &amp; Svart Vitlök</i>	280:-
Piggvar <i>Purjolök, Röket Smör, Blåmusslor, Blomkål &amp; Thaibasilika</i>	345:-
Marulk <i>Cannelloni på Kyckling &amp; Marulk, Picklad Svamp, Svartröt &amp; Kycklingsky</i>	320:-
Hjort <i>Pumpa, Friterad Potatis, Oxkind &amp; Röket Bordelaisesås</i>	340:-

## Ost & Dessert

Kvällen Urval av Ostar <i>Från Arla Unika, Serveras med Kvittenmarmelad &amp; Knäcke</i>	85:-/ st
Choklad <i>Mörk Chokladcremeux, Karamellglass, Bovetekrokant &amp; Tonkaböna</i>	130:-
Äpple <i>Maräng, Punschgräddes &amp; 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:-
Petit Choux <i>Trout Roe, Västerbotten Cheese &amp; Lemon</i>	110:-
Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Pickled Pears &amp; Sourdough Bread</i>	150:-

## Starters

Yellowtail <i>Key Lime, Ginger, Kosho on Meyer Lemon &amp; Roscoff Onion</i>	205:-
Bleak Roe <i>Tartlet Of Dinkel, Svecia, Onion &amp; Browned Butter</i>	275:-
Beef Tartar J&J <i>Lovage, Cured Egg Yolk, Horseradish &amp; Capers</i>	175:-
Risotto Persillade <i>Parsley, Garlic &amp; Parmesan 48 Months (Add Scallop 95:- )</i>	170:-
Ravioli <i>Buttered Mushroom Broth, Pecorino, Ricotta &amp; Truffle</i>	195:-

## Mains

Jerusalem Artichoke <i>Chanterelles, Fried Jerusalem Artichoke &amp; Black Garlic</i>	280:-
Turbot <i>Leek, Smoked Butter, Blue Mussels, Cauliflower &amp; Thai Basil</i>	345:-
Monkfish <i>Cannelloni on Chicken &amp; Monkfish, Pickled Mushroom, Salsify &amp; Chicken Broth</i>	320:-
Deer <i>Pumpkin, Fried Potatoes, Ox Cheek &amp; Smoked Bordelaise Sauce</i>	340:-

## Cheese & Desserts

Selection of Cheeses <i>From Arla Unika, Served with Quince Marmalade &amp; Hard Bread</i>	85:-/piece
Chocolate <i>Dark Chocolate Crèmeux, Caramel Ice Cream, Buckwheat Crunchy &amp; Tonka Bean</i>	130:-
Apple <i>Meringue, Swedish Punsch Cream &amp; 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