
LUNCHMENY V. 13

Förrätter

| | |
|---|-------|
| Majsbröd <i>Med Saltat Smör</i> | 20:- |
| 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:- |
| Löjrom från Vänern <i>Tartlet På Dinkel, Gruyère, Lök & Brynt Smör</i> | 275:- |
| Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot & Kapris</i> | 175:- |
| Ank & Kycklinglever <i>Parfait, Vinärgerkokta Päron & Surdegsbröd</i> | 150:- |

Varmrätter

| | |
|--|-------|
| Omelette <i>Gruyère, Hollandaise, Sallad & Pommes Frites</i> | 165:- |
| Risotto <i>Ramslökspesto, Grön Chili & Cime di Rapa</i> | 180:- |
| Röding <i>Blåmusslor, Potatispurée, Sockerärtor & Citron</i> | 195:- |
| Kycklingsallad <i>Kokt Ägg, Isbergssallad, Parmesan & Sardeller</i> | 175:- |
| Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot, Kapris. Serveras med Pommes & Sallad</i> | 225:- |
| Kalvköttbullar <i>Tomatsås, Basilika & Risoni "Cacio e Pepe"</i> | 210:- |

Dessert

Passionsfrukt

Parfait på Passionsfrukt, Kolasås, Sockerkaka & Basilikaglass

115:-

Glass & Sorbet

Fråga Din Servis Om Veckans Smaker

45:-

Pralin

Signerad Kalle Jungstedt

45:-/st

3-RÄTTERS

Löjrom från Vänern *Tartlet På Dinkel, Gruyère, Lök & Brynt smör*

Röding *Blåmusslor, Potatispurée, Sockerärtor & Citron*
Eller

Kalvköttbullar *Tomatsås, Basilika & Risoni "Cacio e Pepe"*

Passionsfrukt *Parfait på Passionsfrukt, Kolasås, Sockerkaka & Basilikaglass*

495:- / pp

LUNCHMENY V. 13

Starters

| | |
|--|-------|
| Cornbread <i>With Salted Butter</i> | 20:- |
| 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:- |
| Bleak Roe from Lake Vänern <i>Tartlet Of Dinkel, Gruyère, Onion & Browned Butter</i> | 275:- |
| Beef Tartar J&J <i>Lovage, Cured Egg Yolk, Horseradish & Capers</i> | 175:- |
| Duck & Chicken liver <i>Parfait, Vinegar Pickled Pears & Sourdough Bread</i> | 150:- |

Mains

| | |
|--|-------|
| Omelette <i>Gruyère, Hollandaise, Salad & French Fries</i> | 165:- |
| Risotto <i>Ramson Pesto, Green Chili & Cime di rapa</i> | 180:- |
| Char <i>Mussels, Potato Purée, Sugar Peas & Lemon</i> | 195:- |
| Chicken Salad <i>Boiled Egg, Lettuce, Parmesan & Anchovies</i> | 175:- |
| Beef Tartar J&J <i>Lovage, Cured Egg Yolk, Horseradish, Capers. Served with French Fries & Salad</i> | 225:- |
| Veal Meatballs <i>Tomato Sauce, Basil & Risoni "Cacio e pepe"</i> | 210:- |

Dessert

Passion Fruit

*Passion Fruit Parfait, Caramel Sauce, Sponge
Cake & Basil Ice Cream*

115:-

Ice Cream & Sorbet

Ask your Waiter About The Flavors Of The Week

45:-

Praline

Signed by Kalle Jungstedt

45:-/pc

3-COURSE

Bleak Roe from Lake Vänern *Tartlet Of Dinkel,
Gruyère, Onion & Browned Butter*

Char *Mussels, Potato Purée, Sugar Peas & Lemon*

Or

Veal Meatballs *Tomato Sauce, Basil & Risoni "Cacio e
pepe"*

Passion Fruit *Passion Fruit Parfait, Caramel Sauce,
Sponge Cake & Basil Ice Cream*

495:- /pp