

## Snacks

Extra Majsbröd <i>Vispat Brynt Smör</i>	25:-/st
Salchichón Iberico <i>Lufttorkad Spansk Korv</i>	90:-
Paleta Iberica <i>Lufttorkad Bog av Pata Negra</i>	195:-
Cecina de Babilla <i>Lufttorkad Rubia Gallega</i>	175:-
Petit Choux <i>Forellrom, Västerbottenost &amp; Citron</i>	110:-

## Förrätter

Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron &amp; Surdegsbröd</i>	165:-
Yellowtail <i>Cedrat Panaché, Ingefära, Jordärtskocka, Kosho på Meyercitron &amp; Roscoff Lök</i>	205:-
Kalix Ljörom <i>Tartlet På Dinkel, Sveciakräm, Lökmousse &amp; Brynt Smör</i>	285:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot &amp; Friterad Kapris</i>	195:-
Ravioli <i>Rostad Kronärtskocka, Brynt Smör, Salvia &amp; Barigoule</i>	185:-
Linguine <i>Ramslök, Agretti, Smör &amp; Citron</i> <i>(Lägg till 15 g Störkaviar från Bordeaux 195:-)</i>	155:-

## Varmrätter

Jordärtskocka <i>Friterad Jordärtskocka, Grillad Ostronskivling, Mandelsmör &amp; Svart Vitlök</i>	275:-
Piggvar <i>Purjolök, Grillad Smörsås, Blåmusslor, Blomkål &amp; Thaibasilika</i>	365:-
Iberico <i>Grillad Presa, Friterad Polenta, Jalapeño, Broccoli &amp; Rostad Kycklingsky</i>	320:-
Vaktel <i>Hel Grillad, Harissa, Karamelliserad Lökchutney, Pumpa, Rapskott &amp; Tahini</i>	295:-
Biff på Ben <i>Pommes, Franska örter, Dijonnaise, Vårsallad med Tahini &amp; Pecorino</i> <i>Hängd 35 dagar &amp; Selektierad av Köttkompaniet</i>	885:-/För 2

## Ost & Dessert

Kvällens Ost från Arla Unika <i>Fråga Personalen om Kvällens Urval av Ostar, Serveras med Kvittenmarmelad &amp; Knäcke</i>	95:-/ bit
Pain Perdu <i>Karamelliserad Brioche, Glass på Muscovado &amp; Whiskeysås</i>	130:-
Rabarber <i>Clafoutis, Maräng &amp; Bränd Rabarberglass</i>	125:-
Sorbet eller Glass <i>Fråga om Kvällens Smaker</i>	75:-
Praliner Signerat Karl Jungstedt <i>Be Om Att Få Se Brickan</i>	50:-/st

## Snacks

Extra Corn Bread <i>Whipped Brown Butter</i>	25:-/pc
Salchichón Iberico <i>Cured Spanish Sausage</i>	90:-
Paleta Iberica <i>Cured Shoulder Of Pata Negra</i>	195:-
Cecina de Babilla <i>Cured Rubia Gallega</i>	175:-
Petit Choux <i>Trout Roe, Västerbotten Cheese &amp; Lemon</i>	110:-

## Starters

Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Cooked Pears &amp; Sourdough Bread</i>	165:-
Yellowtail <i>Cedrat Panaché, Ginger, Jerusalem Artichoke, Kosho on Meyer Lemon &amp; Roscoff Onion</i>	205:-
Bleak Roe from Kalix <i>Tartlet Of Dinkel, Svecia Cream, Onion Mousse &amp; Browned Butter</i>	285:-
Beef Tartar J&J <i>Lovage, Cured Egg Yolk, Horseradish &amp; Deep Fried Capers</i>	195:-
Ravioli <i>Roasted Artichoke, Browned Butter, Sage &amp; Barigoule</i>	185:-
Linguine <i>Ramson, Agretti, Butter &amp; Lemon</i> <i>(Add 15 g Sturgeon Caviar from Bordeaux: 195:-)</i>	155:-

## Mains

Jerusalem Artichoke <i>Crispy Jerusalem Artichoke, Grilled Oyster Mushroom, Almond Butter &amp; Black Garlic</i>	275:-
Turbot <i>Leek, Grilled Butter Sauce, Blue Mussels, Cauliflower &amp; Thai Basil</i>	365:-
Iberico <i>Grilled Presa, Deep Fried Polenta, Jalapeño, Broccoli &amp; Roasted Chicken Jus</i>	320:-
Quail <i>Grilled, Harissa, Caramelized Onion Chutney, Pumpkin, Rapeseed Shoots &amp; Tabini</i>	295:-
Beef on the Bone <i>Fries, French Herbs, Dijonnaise, Spring Salad with Tabini &amp; Pecorino</i> <i>Dry Aged 35 Days &amp; Selected by Köttkompaniet</i>	885:-/for 2

## Cheese & Desserts

Cheese from Arla Unika <i>Ask the about the Evening Selection of Cheeses, Served with Quince Marmalade &amp; Hard Bread</i>	95:-/pc
Pain Perdu <i>Caramelized Brioche, Muscovado Ice Cream &amp; Whiskey Sauce</i>	130:-
Rhubarb <i>Clafoutis, Meringue &amp; Burnt Rhubarb Ice Cream</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>	50:-/pc

Please Inform The Staff About Any Dietary Restrictions Or Allergies