

Snacks

Extra majsbröd <i>Saltat Smör</i>	20:-/st
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:-
Petit Choux <i>Forellrom, Västerbottenost & Citron</i>	110:-
Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron & Surdegsbröd</i>	150:-

Förrätter

Hamachi <i>Crudo, Citron, Blodgrape, Fänkål & Rosépeppar</i>	205:-
Löjrom från Vänern <i>Tartlet På Dinkel, Gruyère, Lök & Brynt Smör</i>	275:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot & Kapris</i>	175:-
Linguine <i>15g Störkaviar Från Bordeaux, Smör & Citron</i>	295:-
Agnolotti <i>Swamp, Tryffel, Pecorino & Hasselnötsolja</i>	195:-
Risotto <i>Hanskräfta, Saffran & Tomat</i>	185:-

Varmrätter

Portabello <i>Grillad Portabello, Gulbeta, Friterad Potatis & Svart Vitlök</i>	285:-
Torsk <i>Bouillabaisse, Kryddig Morot, Krokett, Vitlök & Sherry</i>	315:-
Piggvar <i>Blämussla, Rökt Smör, Thaibasilika & Blomkålskräm</i>	345:-
Presa <i>Grillad Presa av Iberico, Jalapeño, Broccoli, Polenta & Koriander</i>	295:-
Hjort <i>Pepparglaserad, Rökt Märg, Saltbakad Lök & Rotselleri</i>	320:-

Dessert

Choklad <i>Brynt Smör, Hjortron, Puffat Ris, & Gräddglass</i>	125:-
Passionsfrukt <i>Parfait på Passionsfrukt, Kolasås, Sockerkaka & Basilikaglass</i>	115:-
Brillat Savarin <i>Pastöriserad Komjolk & Grädd, Serveras med Kvittenmarmelad & Knäcke</i>	95:-
Praliner Signerat Karl Jungstedt <i>Be Om Att Få Se Brickan</i>	45:-/st
Apelsinsorbet med Olivolja & Havssalt	70:-

Snacks

Extra Corn Bread <i>Salted Butter</i>	20:-/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>	175:-
Cecina De Wagyu <i>Cured Angus From Spain</i>	195:-
Petit Choux <i>Trout Roe, Västerbotten Cheese & Lemon</i>	110:-
Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Pickled Pears & Sourdough Bread</i>	150:-

Starters

Hamachi <i>Crudo, Lemon, Blood Grape, Fennel & Rose Pepper</i>	205:-
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:-
Linguine <i>15 g Sturgeon Caviar From Bordeaux, Butter & Lemon</i>	295:-
Agnolotti <i>Mushroom, Truffle, Pecorino & Hazelnut Oil</i>	195:-
Risotto <i>Langoustine, Saffron & Tomato</i>	185:-

Mains

Portabello <i>Grilled Portabello, Beetroot, Fried Potatoes & Black Garlic</i>	285:-
Cod <i>Bouillabaisse, Spicy Carrot, Croquette, Garlic & Sherry</i>	315:-
Turbot <i>Mussels, Smoked Butter, Thai Basil & Cauliflower Crème</i>	345:-
Presa <i>Grilled Presa of Iberico, Jalapeño, Broccoli, Polenta & Cilantro</i>	295:-
Deer <i>Pepper Glazed, Smoked Marron, Salt Baked Onions and Celeriac</i>	320:-

Desserts

Chocolate <i>Browned Butter, Cloudberry, Puffed Rice, & Ice- Cream</i>	125:-
Passion Fruit <i>Passion Fruit Parfait, Caramel Sauce, Sponge Cake & Basil Ice Cream</i>	115:-
Brillat Savarin <i>Pasteurized Cow's Milk & Cream, Served with Quince Marmalade & Hard Bread</i>	95:-
Pralines <i>Signed By Karl Jungstedt Ask Your Waiter To See The Tray</i>	45:-/piece
Orange Sorbet with Olive Oil & Sea Salt	70:-