

## 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 <i>Lufttorkad Ytterlår av Rubia Gallega</i>	175:-
Petit Choux <i>Forellrom, Västerbottensost &amp; Citron</i>	110:-

## Förrätter

Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokta Päron &amp; Surdegsbröd</i>	165:-
Yellowtail <i>Vattenmelon, Rosépeppar, Rättika &amp; Grillad Chili</i>	205:-
Löjrom <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>15 g Störkaviar från Bordeaux, Sardell &amp; Citron</i>	365:-

## Varmrätter

Jordärtskocka <i>Friterad Jordärtskocka, Grillad Ostronskeinling, 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, Färsk Vitlök, Mangold &amp; Tabini</i>	295:-
Biff på Ben <i>Pommes, Franska örter, Dijonnaise, Vårsallad med Tabini &amp; Pecorino Hängd 35 dagar &amp; Selekerad 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, Jordgubbsglass &amp; Lavendelgrädd</i>	130:-
Persika <i>Inkokt Persika, Brynt Smör Mousse &amp; Financier</i>	125:-
Sorbet eller Glass <i>Fråga om Kvällens Smaker</i>	75:-

## 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 <i>Cured Rubia Gallega</i>	175:-
Petit Choux <i>Trout Roe, Västerbottens Cheese &amp; Lemon</i>	110:-

## Starters

Duck- & Chicken Liver <i>Parfait, Vinegar Cooked Pears &amp; Sourdough Bread</i>	165:-
Yellowtail <i>Watermelon, Rosé Pepper, Radish &amp; Grilled Chili</i>	205:-
Bleak Roe <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>15 g Sturgeon Caviar from Bordeaux, Sardell &amp; Lemon</i>	365:-

## 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, Garlic Sprouts, Mangold &amp; Tabini</i>	295:-
Beef on the Bone <i>Fries, French Herbs, Dijonnaise, Spring Salad with Tabini &amp; Pecorino 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, Strawberry Ice Cream &amp; Lavender Cream</i>	130:-
Peach <i>Poached Peach, Browned Butter Mousse &amp; Financier</i>	125:-
Sorbet or Ice Cream <i>Ask about the Flavors of the Evening</i>	75:-