



Majsbröd - Serveras med Fransket Smör -	30
Salchichón Iberico - Lufttorkad Spansk Korv -	90
Pata Negra - 100% Bellota, Alba Real -	230
Cecina - Lufttorkat & Lättrökt Ytterlår av Oxe -	175
Gougères - Västerbottensost, Rökt Lönnsirap & Chili -	110
Friterad Kronärtskocka - Ajo Blanco, Gurksallad, Jalapeño, Mandel, Mynta & Salt Citron -	160
Ank- & Kycklinglever - Parfait, Vinägerkokta Päron & Grillat Surdegsbröd -	185
Vit Sparris - Kallrökt Öring, Beurre Blanc på Fermenterad Sparris & XO-Sås -	215
Kalixlöjrom - Tartlet På Dinkel, Sveciakräm, Lökmousse & Brynt Smör -	310
Agnolotti - Fylld med Pärlhöna, Parmesan, Smörad Buljong & Lyonnaise Lök -	190
Råbiff J&J - Libbsticka, Gravad Äggula, Riven Pepparrot & Friterad Kapris -	195
Friterad Kanin - Fermenterad Honung, Kärnmjölk Sesam & Timutpeppar -	180
Scarpinocc - Getfärskost, Grön Sparris, Comté, Mynta, Brynt Smör & Hasselnötter -	270
Grillad Piggvar - Bläckfisk, Zucchinikräm, Citronconfit, Agretti & Ramlöksvelouté -	395
Smörstekt Gös - Grillad Purjolök, Krabbsmör, Saffran, Blomkål, Krisp på Blåmussla & Thaibasilika -	355
Vårlem - Vadouvan, Grön Sparris, Morotskräm, Gurka & Hot Sauce på Aprikos -	385
Ibericokotlett - Rapskott, Hasselnötter, Potatispuré Smaksatt med Rökt Smör & Pata Negra -	895
Ost - Serveras med Kvittenmarmelad & Knäckebröd -	95/bit
Lingon & Saltlakrits - Lingonglass, Saltlakrits, Kolasås & Italiensk Maräng -	135
Kaffeparfait - Romkaramell, Brownie, Kanderade Hasselnötter & Vaniljglass -	140
Glass - Sicilianska Pistagenötter & Havssalt -	90
Sorbet - Grönt Te & Mynta -	70
Praliner - Ett Urval av Olika Smaker Signerat Karl Jungstedt -	55

Copine

Cornbread - <i>Served with French Butter</i> -	30
Salchichón Iberico - <i>Cured Spanish Sausage</i> -	90
Pata Negra - <i>100% Bellota, Alba Real</i> -	230
Cecina - <i>Cured & Lightly Smoked Beef</i> -	175
Gougères - <i>Västerbottens Cheese, Smoked, Maple Syrup & Chili</i> -	110
Deep Fried Artichoke - <i>Ajo Blanco, Cucumber salad, Jalapeño, Almond, Mint & Salted Lemon</i> -	160
Duck- & Chicken Liver - <i>Parfait, Vinegar Cooked Pears & Grilled Sourdough Bread</i> -	185
White Asparagus - <i>Smoked Trout, Beurre Blanc, Fermented Asparagus & XO-Sauce</i> -	215
Bleak Roe From Kalix - <i>Tartlet Of Dinkel, Svecia Cream, Onion Mousse & Browned Butter</i> -	310
Agnolotti - <i>Filled with Guinea Fowl, Parmesan, Buttered Jus & Lyonnaise Onions</i> -	190
Beef Tartar J&J - <i>Lovage, Cured Egg Yolk, Grated Horseradish & Deep Fried Capers</i> -	195
Fried Rabbit - <i>Fermented Honey, Buttermilk, Sesame & Timutpepper</i> -	180
Scarpinocc - <i>Goat Cheese, Green Asparagus, Comté, Mint, Browned Butter & Hazelnuts</i> -	270
Grilled Turbot - <i>Squid, Creme of Courgettes, Lemon Confit, Agretti & Ramson Velouté</i> -	395
Butter Fried Pike Perch - <i>Grilled Leek, Crab Butter, Saffron, Cauliflower, Blue Mussel Crisp & Thai Basil</i> -	355
Spring Lamb - <i>Vadouvan, Green Asparagus, Carrot Cream, Cucumber & Hot Sauce on Apricot</i> -	385
Iberico Pork Chop - <i>Rapini, Hazelnuts, Potato Puré Flavored with Smoked Butter & Pata Negra</i> -	895
Cheese - <i>Served with Quince Marmalade & Hard Bread</i> -	95/pc
Lingonberry & Salt Licorice - <i>Ice Cream, Salt Licorice Caramel Sauce & Italian Meringue</i> -	135
Coffee Parfait - <i>Rhum Caramel, Brownie, Candied Hazelnuts & Vanilla Ice Cream</i> -	140
Ice Cream - <i>Pistachios from Sicily & Sea Salt</i> -	90
Sorbet - <i>Green Tea & Mint</i> -	70
Pralines - <i>A Selection of Different Flavours, Signed Karl Jungstedt</i> -	55