

FARS DAG



Ostron

Marenes Frankrike 35kr/st

Dryckestips: Skumpa 155kr/gl

FÖRRÄTT

Skuren tartar på sotad kronhjort,

grillad majonnäs, krispig svart trumpet, variation på jordärtskocka & riven ankleverterin 205kr

Dryckestips: 2019 Clos Bellane, Grenache & Syrah, Cote du Rhone 130kr/gl

Arancini,

variation på höstsvamp, timjan & rökt ost 160kr

Dryckestips: 2021 Domaine Gueguen, Chardonnay, Chablis 195kr/gl

VARMRÄTT

Bakad torskrygg,

sotad belaverdebroccoli, gotlandspotatis, ramslökskapis, forellrom & sandefjordsås 320kr

Dryckestips: 2021 Domaine Gueguen, Chardonnay, Chablis 195kr/gl

Höstsvamp & tryffelrisotto,

krispig grönkål, lagrad parmesan & hösttryffel 275kr

Dryckestips: 2021 Aldo Rainoldi, Nebbiolo, Rosso di Valtellina, Italien 155 kr/gl

Svensk entrecôte,

pommes frites, tomatsallad, bearnaisesås 390kr

Dryckestips: 2017 Chateau Falfas, Blend, Côtes de Bourg, Bordeaux 185kr/gl eller 2019 Clos Bellane, Grenache & Syrah, Cote du Rhone, Frankrike 130kr/gl

DESSERT

Marängsviss,

hallon & varm chokladkolasås, vaniljglass, grädde och maränger 125kr

Vit choklad ganache, olivolja, citron 40kr

Ostbit med hemgjord marmelad & solmarka knäckebröd 85kr

Vaniljglass med strössel 50kr

