

MENYER

Meny 1 2 rätter 519:- 3 rätter 599:-

Skaldjursoppa

med crabcake, äpple och svartkål

Oxfile på argentinskt vis

med potatispuré och kvällens såsplanka

Citronpaj

med italiensk maräng och färska bär

Meny 2 2 rätter 469:- 3 rätter 569:-

Gratinerad getost

med semitorkade betor, hasselnötter, kavringströssel, pepparrot och mikrogrönt från Bladbolaget

Halstrad röding

med tomat- och skaldjursbuljong, semitorkade dilltomater, syltad fänkål och fänkålsskott

Ljummen sockerkaka

med glass på mandelchoklad, ingefärsinkokt päron och krispigt bovete

Meny 3 2 rätter 425:- 3 rätter 479:-

Vilöksbröd

med dressad sallad och tzatzikidip

Flankstek 56°

med potatisgratäng och kvällens såsplanka

Crema catalana

smaksatt med kanel och apelsin, serveras med apelsinsorbet

Rare 41°	Köttet är rött rakt igenom
Medium rare 52°	Köttet har en röd kärna och ett rosa yttre
Medium 56°	Köttet är rosa rakt igenom
Medium well 62°	Köttet har en rosa kärna och ett grått yttre
Well done 75°	Köttet är grått rakt igenom, kan upplevas torrt. Köttbiten tar också längre tid att tillaga.

FÖRRÄTTER

Kryddfriterad pannoumi..... 99:-
serveras med chilimajonnäs

Vilöksbröd 99:-
med dressad sallad och tzatzikidip

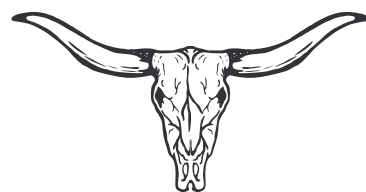
Churros smaksatta med dill och lök..... 139:-
med löjromsdressing på gräddfil, lök och örter

Handskuren råbiff 159:- / 259:-
med halstrad oxfile, ingefära- och chilimajonnäs, kimchi på rotselleri, sojagravad äggula och friterat rispapper

Gratinerad getost..... 119:-
med semitorkade betor, hasselnötter, kavringströssel, pepparrot och mikrogrönt från Bladbolaget

Skaldjursoppa..... 159:- / 239:-
med crabcake, äpple och svartkål

Sill- och laxbuffé från julbordet..... 159:-



BARNMENY Gäller barn upp till 12 år

Köttbullar 95:-
med potatispuré, gräddsås, lingon och grönsallad

Bolognese 95:-
med tagliatelle och grönsallad

Plättar 95:-
med vaniljglass och färska bär

Hamburgare 105:-
med bröd och pommes

1/2 portion av valfri varmrätt

VARMRÄTTER

Rökt glazerad fläksida från Sverige..... 299:-
med picklade grönsaker och vårt urval av såser

*Kött från speciellt utvalda gårdar.
Till alla köträtter ingår ett valfritt tillbehör
och kvällens såsplanka.*

Oxfile på argentinskt vis 399:-
Sverige, Dalsjöfors

Flankstek 56°..... 329:-
Uruguay, Novillo Real

Pluma av svensk hållbarhetsgris..... 279:-
Sverige, Halla gård

Entrecôte 319:-
Sverige, Närke kött

Dry-age Entrecôte..... 495:-
Usa, Creekstone farms

Tillbehör

Ett alternativ ingår till alla köträtter 39:-/extra tillval

*Potatisgratäng – Pommes – Sötpotatispommes –
Potatispuré – Örtslungad potatis – Kvällens gröna*

Halstrad röding..... 329:-
med tomat- och skaldjursbuljong, semitorkade dilltomater, syltad fänkål och fänkålsskott

KB:s curry..... 285:-
med bakade rotfrukter, kokosgrädd, friterad pannoumi, yoghurt dressing, friterat rispapper och myntaolja

BURGARE

Alla våra smashburgare är gjorda på nötkött från Bjursunds gårdsslakteri och serveras i ett potatisbröchebröd.

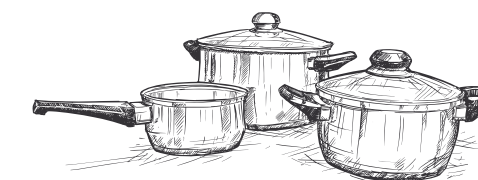
Alla burgare serveras med pommes.



KB:s cheeseburgare..... 189:- / 239:-
med senapsmajonnäs, cheddar, lök och saltgurka

”Cricket” burgare 199:- / 219:-
med jalapeñofärskost, sallad, picklad jalapeño, cheddar och picklad rödlök

Pannoumiburgare 199:- / 219:-
med jalapeñofärskost, sallad, picklad jalapeño och picklad rödlök



DESSERTER

Mintchokladryffel 45:-

Godispåse 39:-

Sorbet/glass 99:-
med kaksmulor och färska bär

Citronpaj 125:-
med italiensk maräng och färska bär

Ljummen sockerkaka 125:-
med glass på mandelchoklad, ingefärsinkokt päron och krispigt bovete

Crema catalana 115:-
smaksatt med kanel och apelsin, serveras med apelsinsorbet

Dessert / ostbuffé från julbordet..... 139:-

