

MENYER

Meny 1 2 rätter 519:- 3 rätter 619:-

Smörkokt vit sparris

med Sandefjordsås, saltrostad mandel, kavringflarn och ramslöksolja

Oxfile på argentinskt vis

med potatispuré och kvällens såsplanka

Citronpaj

med italiensk maräng och färska bär

Meny 2 2 rätter 449:- 3 rätter 549:-

Frasig potatis

toppad med löjrom, inlagd lök, smetana, dillpärlor, citrongelé och krasse

Ramslöksbakad torskrygg

med örtslungad potatis, pepparrot- och dillhollandaise samt vårens primörer slungade i citron och dill

Inkokt rabarber

med vaniljskum, vinbär och chokladkrisp

Meny 3 2 rätter 389:- 3 rätter 469:-

Vitlöksbröd

med dressad sallad och tzatzikidip

Flankstek 56°

med potatisgratäng och kvällens såsplanka

Crème brûlée

smaksatt med bourbonvanilj

Rare 44°	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 89:-
serveras med chilimajonnäs

Vitlöksbröd 69:-
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

Frasig potatis 149:-
toppad med löjrom, inlagd lök, smetana, dillpärlor, citrongelé och krasse

Smörkokt vit sparris 159:-
med Sandefjordsås, saltrostad mandel, kavringflarn och ramslöksolja

Lufttorkad prosciutto 24mån 149:-
på frigående italienska grisar, serveras med saltrostad mandel, vällagrad parmesan, örtsallad och majonnäs på svart vitlök

Kallrökt röding 159:-
med purjolök på flera sätt, forellrom, fänkålsmajonnäs, rädisa, kavring och körvel

Månadens förrätt

se tavlorna eller prata med er servis

BARNMENY

Gäller barn upp till 12 år

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

Bolognese 95:-
med tagliatelle och grönsallad

Pannkakor 95:-
med vaniljglass och färska bär

Hamburgare 105:-
med bröd och pommes

1/2 portion av valfri varmrätt

Vaniljglass 69:-
med kaksmulor och färska bär

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 349:-
Sverige, Närke kött

Dry-age Entrecôte 495:-
Usa, Creekstone farms

Wagyu Entrecôte 699:-
24 timmars förbeställning

Styckdetalj på besök

se tavlorna eller prata med er servis

Mixed grill

Välj valfria köträtter tillsammans med ditt sällskap. Köttet trancheras och serveras på ett gemensamt serveringsfat.
Inkl. ett valfritt tillbehör/person och kvällens såsplanka

Tillbehör

Ett alternativ ingår till alla köträtter 39:-/extra tillval
Potatisgratäng – Pommes – Sötpotatispommes –
Potatispuré – Örtslungad potatis – Kvällens gröna



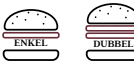
Ramslöksbakad torskrygg 329:-
med örtslungad potatis, pepparrot- och dillhollandaise samt vårens primörer slungade i citron och dill

Sparrisrisotto på harveris 285:-
med vit och grön sparris, Gammel Knas, blomkålspuré, citronette och hasselnötter

BURGARE

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

Alla burgare serveras med pommes.

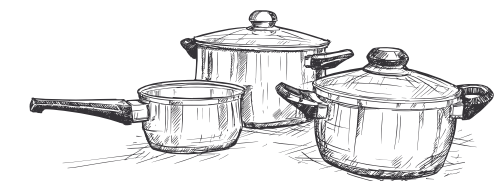


KB:s cheeseburgare 189:-/239:-
med senapsmajonnäs, cheddar, lök och saltgurka

”Cricket” burgare 199:-/249:-
med jalapeño-färskost, sallad, picklad jalapeño, cheddar och picklad rödlök

Oklahoma style burger 199:-/249:-
med rökt lökpuré, silverlök och cheddarost

Pannoumburgare 199:-/249:-
med jalapeño-färskost, sallad, picklad jalapeño och picklad rödlök



DESSERTER

Mintchokladtryffel 45:-

Godispåse 39:-

Crème brûlée 99:-
smaksatt med bourbonvanilj

Citronpaj 125:-
med italiensk maräng och färska bär

Inkokt rabarber 125:-
med vaniljskum, vinbär och chokladkrisp

Chokladkupol 139:-
fylld med hallonmousse och hasselnötter, serveras med nougatbuljong



Allergisk? Prata med personalen så vägleder vi dig!



Allergisk? Prata med personalen så vägleder vi dig!