

MENYER

Meny 1 2 rätter 525:- 3 rätter 649:-

Skogssvampsoppa

med KB:s bacon, kavring, granskottsolja och egg royale smaksatt med Karl-Johansvamp

Oxfile på argentinskt vis

med potatispuré och kvällens såsplanka

Citronpaj

med italiensk maräng och färska bär

Meny 2 2 rätter 475:- 3 rätter 599:-

Rödbetsgravad röding

på kumminknäcke med fänkålmajonnäs, rädisa och dill

Stekt hälleflundra

med örtslungad potatis, dillvitvinssås, smörade gulbetor och dillinlagd gurka

Ljummen äpple- och mandelkaka

med äppelsorbet, syrlig äpplekräm och puffat bovete

Meny 3 2 rätter 395:- 3 rätter 495:-

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

Rödbetsgravad röding 159:-
på kumminknäcke med fänkålmajonnäs, rädisa och dill

Skogssvampsoppa 149:-/259:-
med KB:s bacon, kavring, granskottsolja och egg royale smaksatt med Karl-Johansvamp

Handskuren råbiff 169:-/259:-
med halstrad oxfile, fänkålmajonnäs, potatis- och pepparrotscrust, gravad äggula och krasse

Frasig potatis 199:-
toppad med Kalix löjrom, inlagd lök, smetana, dillpärlor, citrongelé och krasse

Vitlöksbröd 69:-
med dressad sallad och tzatzikidip

Terrine på jordärtskocka 149:-
med vällagrad comtéost, syrat äpple, jordärtskockschips, pesto på svartkål och solrosfrön

Kallrökt Cecina de León 149:-
serveras i tunna skivor med majonnäs på gravad lime, vällagrad comtéost, saltrostade pistagenötter, syrad silverlök och örtsallad

Churros smaksatta med dill och lök 99:-
med hängd gräddfil, lök och örter

BARNMENY

Gäller barn upp till 12 år

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

Bolognese 95:-
med tagliatelle och grönsallad

Pannkakor 95:-
med vaniljglass och färska bär

Hamburgare 105:-
med bröd och pommes

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

Iberico secreto 279:-
Spanien, Iberian meat

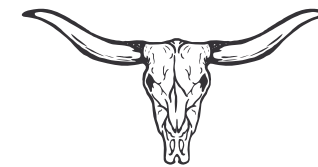
Dry-age Entrecôte 499:-
Usa, Creekstone farms

Entrecôte 349:-
Sverige, Närke kött

Wagyu Entrecôte 699:-
24 timmars förbeställning

Tillbehör

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



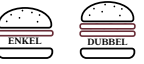
Stekt hälleflundra 349:-
med örtslungad potatis, dillvitvinssås, smörade gulbetor och dillinlagd gurka

Variation på rotselleri 279:-
med tryffel-smörsås, rostad mandel, grillad salladslök och mikrogrönt från bladbolaget

BURGARE

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

Alla burgare serveras med pommes.

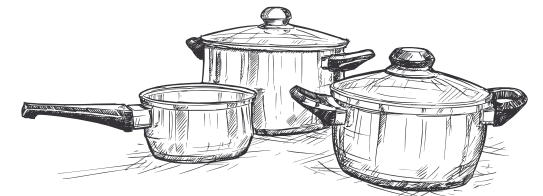


KB:s cheeseburgare 199:-/249:-
med senapsmajonnäs, cheddar, lök och saltgurka

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

”Cricket” burgare 219:-/269:-
med jalapeño-färskost, sallad, cheddar och picklad rödlök

Tryffelburgare 225:-/275:-
med tryffelmajonnäs, picklad lök, potatischips och cheddar



DESSERTER

Mintchokladtryffel 45:-

Godispåse 39:-

Citronpaj 129:-
med italiensk maräng och färska bär

Crème brûlée 99:-
smaksatt med bourbonvanilj

Ljummen äpple- och mandelkaka 129:-
med äppelsorbet, syrlig äpplekräm och puffat bovete

The pillow 149:-
karamelliserad vaniljbavaroise fylld med hallonganache, vit chokladkrisp och skum på jasminte



Allergisk? Prata med personalen så vägleder vi dig!



Allergisk? Prata med personalen så vägleder vi dig!