

MENYER

Meny 1 2 rätter 525:- 3 rätter 649:-

Skummig skaldjursoppa

med mousseline på pilgrimsmussla, dillgravad tomat och dillolja

Oxfile på argentinskt vis

med örtslungad potatis och kvällens såser

Citronpaj

med italiensk maräng och färska bär

Meny 2 2 rätter 475:- 3 rätter 599:-

Risotto på havreris

med variation på jordärtskocka, Gammel Knas, inlagd fänkål och mikrogrönt från Ljungbyholm

Stekt torskrygg

med örtslungad potatis, vitvinssås, lättsyrad morot, gurka, forellrom och dill

Hjortronsorbet

med mandelkaka, rårörda hjortron, vaniljskum, kanderade Valenciamandlar och salt kolasås

Meny 3 2 rätter 395:- 3 rätter 495:-

Vitlöksbröd

med dressad sallad och tzatzikidip

Flankstek 56°

med potatisgratäng och kvällens såser

Crème brûlée

smaksatt med vanilj

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

Parmaskinka Ruliano 24 mån 149:-

serveras i tunna skivor med majonnäs på miso, Pecorino Romano, syrad selleri, örtsallad och rostade pinjenötter

Handskuren råbiff 169:-/259:-

med halstrad oxfile, rödbetspuré, dijonnaise, picklad lök, confiterad äggula, friterad kapris, kålrabbi och buskkrasse

Frasig potatis 199:-

toppad med bakad äggkräm, tryffelgravad äggula, färskriven tryffel, brynt lök, friterad lök och mikrogrönt från Ljungbyholm

Vitlöksbröd 69:-

med dressad sallad och tzatzikidip

Risotto på havreris 159:-

med variation på jordärtskocka, Gammel Knas, inlagd fänkål och mikrogrönt från Ljungbyholm

Skummig skaldjursoppa 149:-/259:-

med mousseline på pilgrimsmussla, dillgravad tomat och dillolja

Nystekt tuttulbröd 99:-

med smetana, Gammel Knas, syrad lök, saltrostad mandel och mikrogrönt från Ljungbyholm

Månadens förrätt

Lägg till forellrom +35:-

se tavlorna i matsalen eller fråga din servis

BARNMENY

Gäller barn upp till 12 år

Köttbullar 95:-

med potatis, 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 glaserad 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 såser.

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

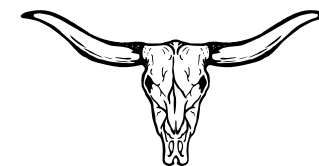
Styckesdetalj på besök

se tavlorna i matsalen eller fråga din servis

Tillbehör

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

Potatisgratäng – Pommes – Sötpotatispommes – Örtslungad potatis – Kvällens gröna – Grönsallad



Stekt torskrygg 349:-

med örtslungad potatis, vitvinssås, lättsyrad morot, gurka, forellrom och dill

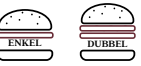
Pestoslungad spenatnocchi 279:-

med blomkålspuré, rostad svartkål, grottlagrad Comtéost och saltrostade pistagenötter

BURGARE

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

Alla burgare serveras med pommes.



KB:s cheeseburgare 199:-/249:-

med senapsmajonnäs, cheddar, lök och saltgurka

Pannoumburgare 199:-/249:-

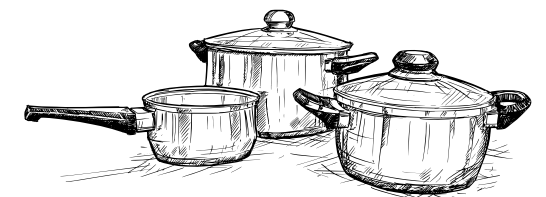
med jalapeñofärskost, sallad och picklad rödlök

”Cricket” burgare 219:-/269:-

med jalapeñofärskost, 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 vanilj

Hjortronsorbet 129:-

med mandelkaka, rårörda hjortron, vaniljskum, kanderade Valenciamandlar och salt kolasås



Allergisk? Prata med personalen så vägleder vi dig!



Allergisk? Prata med personalen så vägleder vi dig!