

LUNCH

<i>Kantarelltoast med guanciale, citron och brynt smör</i> <i>Chanterelle toast with guanciale, lemon and browned butter</i>	165
<i>Ljummen sallad med skånsk gårdskyckling</i> <i>Warm salad with chicken, beans & Parmigiano Reggiano</i>	195
<i>Veckans rätt, Hjortskavsgryta med trattkantareller, råörda lingon och kokt potatis</i> <i>Weekly dish, Stew of venison with chanterelles, lingonberries and potatos</i>	145
<i>Oxfile tartar med picklade kantareller, jordärtskocka och gräslöksemulsion</i> <i>Beef tenderloin tartare with pickled chanterelles, jerusalem artichoke and chive emulsion</i>	245

KÖTTLISTAN

Alla rätter på köttlistan serveras med pommes, bearnaise smaksatt med hängmörad talg och tomatsallad med riven pepparrot.
All dishes are served with fries, sauce bearnaise & tomato salad with horseradish

Smak, Marmorering och Mörhet graderas 1 - 12

Entrecôte / Ribeye, Korsning, Polen, 250 gr Smak 7/12 Marmorering 7/12 Mörhet 8/12	295
Biff / Sirloin, Black Angus, USA Smak 7/12 Marmorering 8/12 Mörhet 8/12	365
Biff / Sirloin, Black/Red Angus, Argentina 250 gr Smak 7/12 Marmorering 6/12 Mörhet 6/12	295

BUBBEL

NV Bollinger Special Cuvée	150/825
2013 Agustí Torelló Mata Reserva	120/595

VITA

2018 Côtes du Rhône, La Vielle Ferme	95/395
2018 Laumersheimer Kapellenberg Riesling, Knipser	135/595
2017 Albariño, Fefiñanes	125/550
2018 Godello, Alma De Autor	155/695

RÖDA

2017 La Gascogne, Brunmont	95/395
2017 Côtes du Rhône, M Gassier	115/495
2012 Château Chene-Vieux	125/550
2016 Viña Pedrosa, Crianza	155/695
2016 Pinot Noir, Ken Wright	175/795
2015 Barolo Serralunga d'Alba, Ettore Germano	220/950

ÖL

Öl på fat <i>Draft beer</i>	35cl
Brooklyn Lager	65
100 W, NCB – IPA	75
Öl på flaska <i>Bottled beer</i>	
California Dreamin, NKB (44cl)	95
Dragon/Passion Fruit Sour, NKB (33cl)	110