

LUNCHMENY V.08

MIDDAG

Allergier? Prata gärna med personalen.

SNACKS

Oliver	65
Cornichons	45
Marconamandlar	65
Charktallrik	145/285
Nybakt bröd med färskost & parmesan	80
Vitlöksbröd med persilja, aleppeppar & parmesan (begränsad antal)	125
Friterad kronärtskocka med olivmajonnäs, aleppeppar, parmesan & torkade oliver	145
Arancini med svamp, parmesan, persilja-vitlökskräm & sommartryffel	65/st

FÖRRÄTTER

Tartar på nötinnanlår med tonnatosås, pomme allumette, rädisor, & parmesan	170
Löktart med gruyèrekräm, honung & timjan	145
Crudo på tonfisk med grön chilikräm, rättika & klarifierat tomatvatten	170
Grillade vindruvor med fetaostkräm, pistage, mynta, vattenkrasse & peperoncino	155

HUVUDRÄTTER

Tartar på nötinnanlår med tonnatosås, pomme allumette, rädisor, parmesan & grönsallad	285
Vinäger rostad röd spetskål med mandelkräm, svartkål, yoghurt, örtremoulad, friterad surkål & brödkrisp	245
Bakad rödingfilé med örtstompad potatis, champagnesås, gräslök, forellrom & fänkålsdill	335

PASTA

Tagliatelle med smörad hönsbuljong, champinjoner, grädde, parmesan & vintertryffel	295
--	-----

KÖTT

Schnitzel på ibericoracks med kålsallad, Österrikisk potatissallad & dragondressing	335
Argentinsk ryggbiff (Grass fed) med pommes, bearnaisesås, grönsallad & rödvinssås	425
Tomahawk med pommes, bearnaisesås, grönsallad & rödvinssås (ca 40 min)	995
Argentisk entrecotemed pommes, bearnaisesås, grönsallad & rödvinssås	475

SIDES

Pommes med tryffelmajonnäs	65
Grönsallad	50
Bearnaisesås	40
Österrikisk potatissallad	55
Kålsallad	45
Tryffelmajonnäs	30