

APERITIF

The Mangolorian	169:-
Mango, malibu, vodka, lime, socker, aquafaba	
Cucumba	169:-
Gurka, hendrick's gin, fläder, citron, socker	
Lemon Basil	169:-
Basilikainfuserad ljus rom, färskpressad lemonad	
Peach Riesling Fizz	169:-
Persikolikör, riesling, gin	
Strawberry Bellini	169:-
Jordgubbslikör, färsk jordgubbspuré, cava	
Golden Hour	169:-
Tequila, amaretto, grenadine, persika, ananas	

FÖRRÄTTER

Friterad kronärtskocka	129:-
Med brynt vitlökssmör, chili, persilja och flingsalt. Perfekt till ett glas vitt vin!	
Toast skagen	135:-

MELLANRÄTT

Jordärtskockssoppa
Med chiliolja, friterad silverlök och fejkon. Serveras med en skiva vitlöksbröd.

VARMRÄTTER

Gräddstuvade köttbullar	169:- /225:-
ChouChou:s signaturrett. Klassiska köttbullar med gräddsås, pressgurka, råörda lingon och potatispuré. Gjorda på sojafärs. Finns i hel- och halvportion.	
Carne con fritos	389:-
Juicy Marbles 3D konstruerade stek. Serveras med rostad majssalsa, vitlöksdoftande rövinssås, chimichurri och handskurna pommes frites från Pomme Friterie	
Fish n chips	174:-
Oxfilepasta med tryffel	298:-
Redefine Meats 3D printade flankstek på spett med paprika och lök. Serveras med grekisk sallad, vitlöksbröd, tsatsiki och krossad potatis.	
Klassisk cheeseburgare	195:-
Majonnäs, picklad gurka, ketchup, senap, sallad, silverlök, ost och vår egen hemmagjorda patty.	

DESSERT

Baklava med växtbaserad honung	75:-
---------------------------------------	-------------

En klassisk rätt från mellanöstern, serverad med växtbaserad honung från Silicon Valleybaserade Meliobio.

Friterad glass med brynt smörkolasås

109:-

Trippelpanerad och friterad vaniljglass serveras med en hemmagjord brynt smörkolasås gjord på Eleplants växtbaserade smör.

Pannacotta med marinerade jordgubbar

109:-

En krämig vaniljpannacotta serverad med jordgubbar marinerade med kanel och stjärnanis.