

# Just nu!

Här finns ett antal spännande rätter, allt ifrån läckra tilltugg till smakrika mellanrätter. Denna del av menyn förändras kontinuerligt. Vi får regelbundet erbjudanden från våra leverantörer om udda varor av olika slag, vilket gör att vi kan skapa roliga och unika rätter.

Vi gillar att experimentera i köket och att laga och skapa nya rätter och vi hoppas att ni kommer tycka att det är lika roligt att äta dem.

För att skapa en hel måltid så är det en bra idé att beställa två eller tre rätter, beroende på vilka ni väljer och hur hungriga ni är.

Många av våra gäster tycker att detta upplägg känns både tryggt och smart, dels för att det ger en möjlighet att prova flera olika smaker och kombinationer men också för att det är ett hållbart tillvaratagande.

Vi berättar gärna mer om de olika rätterna och deras ingredienser!

## Smått & plock

### Oliver

70,-

Blandade oliver bland annat Nocellara, en krispig, fruktig och mild oliv.  
*Mixed olives among them Nocellara, a crunchy,fruity, and mild olive.*

### Mandlar

60,-

Saltrostade Valenciamandlar.  
*Salt-roasted Valencia almonds.*

### Chark

110,-

Lokalt urval av charkuterier.  
*Local charcuteries.*

### Ost

140,-

Lokala ostar, marmelad och knäckebröd.  
*Local cheeses, marmalade and crispbread.*

### Svamp

145,-

Svampparfait, syltad enoki, picklad schalottenlök & surdegsbröd.  
*Mushroom parfait, pickled enoki, pickled shallots & sourdough bread.*

Är du allergisk? Du kan alltid fråga oss om innehållet i maten!

## Små- & mellanrätter

### Rödbeta

145,-

Rödbetskrokett, dragon, getost, rostade hasselnötter, kryddgrönt.  
*Beetroot croquette, tarragon, goat cheese, roasted hazelnuts & spiced greens..*

### Crudo

180,-

Rimmad makrill, blodapelsin, ponzu, hasselnötter, radicchio & körvel.  
*Cured mackerel, blood orange, ponzu, hazelnuts, radicchio & chervil.*

### Marulkskind

210,-

Friterad marulkskind, tartare beurre blanc, ärtor & potatiskrisp.  
*Fried monkfish cheeks with a tartare beurre blanc sauce, green peas, and potato crisp.*

### Spaghetti

195,-

med rödräka, vitt vin, grädde, citron & fänkål.  
*with red shrimp, white wine, cream, lemon and fennel.*

### Uer

235,-

Halstrad uer, agretti, vitvinssås, chili- och skaldjursolja samt forellrom.  
*Grilled redfish, agretti, white wine sauce, chili and shellfish oil, and trout roe.*

### Tartar

195,-

Hängmörad svensk ryggbiff, krasseemulsion, lingon, syltad shimeji & crostini.  
*Dry-aged Swedish sirloin, cress emulsion, lingonberries, pickled shimeji & crostini.*

### Pluma

230,-

Pluma från Iberico de Bellota med jordärtskocka, rostad lökcreme & px-sås.  
*Pluma with jerusalem artichoke, roasted onion cream & px sauce.*

### Kalvkroetter

195,-

Kroetter på rödvinsbräserverad kalvlägg, ramslöksaioli & riven skånsk grana.  
*Croquettes on red wine-braised veal shank with ramson aioli & grated local Grana.*

# Kippers



2025-04-02