

CHEESE AND CHARCUTERI

<i>Charcuterie</i>	129:-
Ett urval av säsongens charkuterier, cornishones, surdegsbröd, knäcke och smör	
<i>Cheese</i>	129:-
Tre sorters ostar, marinerade oliver, marmelad, surdegsbröd, knäcke och smör	
<i>Charcuterie and cheese</i>	129:-
Ett urval av ostar och charkuterier	

STARTERS

<i>Grilled mackerel</i>	89:-
Grillad makrill, sparris, betor, friterad dill, forellrom och ört crème	
<i>Beef tartar</i>	95:-
Råbiff, syrade betor, ägg crème, surdegskrutonger och krasse	
<i>Chicken wings</i>	79:-
Sesamfrön, ananas och bourbonglaze	
<i>Breaded mac and cheese</i>	75:-
Syrad lök och buffalo sås	

MAINS

<i>Fish and chips</i>	179:-
Tartarsås, broccoli crème smaksatt med dragon och äppelsallad	
<i>Bookmaker toast</i>	189:-
Slaktarbiff, senapsmajo, syrad rödlök, ägg crème, picklade senapsfrön, pepparrot och pommes	
<i>Baked arctic char</i>	189:-
Bakad röding, mandelpotatis, sockerärter, gurka, pepparrot och smörsås med forellrom och gräslök	

VEGETARIAN

Charred cabbage 159:-

Sotad spetskål, potatispuré, shimeji,
sockerärter, brynt hasselnötsmör och parmesan

Salad 129:-

Grillad sallad med säsongens grönsaker, bönor,
rostade frön, surdegskrutonger och ramlöksmajjo

Grillad halloumi 159:- slaktarbiff 179:-

DESSERTS

Rhubarb and strawberries 79:-

Inkokt rabarber, jordgubbsglass, maräng och chokladjord

Ice cream/sorbet 25:-/kula

Dagens hemvevade glass eller sorbet med havregrynsflarn

Truffles 25:-

Två sorters chokladtryfflar