



Du väljer själv förrätt, varmrätt och dessert.

FÖRRÄTTER

Bondost från Skrea

vintertryffel, friseé, macadamia och bakad rödbeta

Tångkaviar

med klassiska tillbehör

VARMRÄTTER

Höstsoppa

jordärtskocka, säsongens svamp, rostade vallmofrön och kål

Risotto

svensk saffran, betor och vitlöksbröd

– Tillval 95 kr –

lagrad hårdost, rostade hasselnötter och äppelkompott

DESSERTER

Kvällens bakelse

från vår konditor

Pistagegelato

pistagesmör och karamelliserad croissant

Låt vår sommelier rekommendera en flaska vin att dela, som passar till både första och andra serveringen. Som avslut håller vi upp ett glas dessertvin som rundar av kvällen på bästa sätt.

VINREKOMMENDATION – FAST PRIS PER SÄLLSKAP

1000 kr – prisvärt val med välgjorda klassiska viner

1500 kr – djup och komplexitet från små utvalda producenter

2500 kr – exklusiva viner som lyfter middagsupplevelsen

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST? PRATA MED OSS.