

| | | | |
|-----------------------------|-----------|---------------------------------------|------|
| Dryck före maten | | Dry Martini | 145- |
| Champagne, Signature | 145-/725- | Negroni | 145- |
| Extra Brut, Huguenot-Tassin | | | |
| Prosecco Brut Organico | 95-/475- | Gin & Tonic | 5 cl |
| Bolla Italien | | GT 1 Malfy Original Gin | 145- |
| Cava Aranleon, Brut | 95-/475- | <i>Fentiman rabarber tonic, lime</i> | |
| Organic, Spanien | | GT 2 Strane Gin | 175- |
| Prosecco med fläderlikör | 110- | <i>Fentimans indian tonic, citron</i> | |
| Rabarber | 5 cl | GT 3 Hernö Gin | 155- |
| Havanna Club 3, likör 43, | 155- | <i>Fentimans flädertonic, blåbär,</i> | |
| rabarber, kardemumma | | <i>basilika</i> | |
| Hallon | | Aperol Spritz | 135- |
| Malfy gin, hallon, prosecco | 155- | | |
| Peychaud Bitter | | | |

Snacks

| | |
|--|------|
| Marinerade oliver med örter och citronzest | 45- |
| Saltade Marcona mandlar | 35- |
| Grillat surdegsbröd, aioli och persilja | 65- |
| Friterade ost-chilibollar med sås på rostad paprika | 65- |
| Brännvins-Matjes i gräslökskräm med knäcke, lagrad prästost | 75- |
| Koriander/chilisill med knäcke, lagrad prästost | 75- |
| Chark och ostbricka, två sorters chark samt Gamle Knas, grillat bröd och marinerade oliver | 165- |

Förrätter

| | |
|--|------|
| Färskpotatis med dillolja, potatisiskum, stenbitsrom gräddfil och potatis alumettes | 165- |
| Havskräfta eldad med OP Petronella, kräftemulsion, tomat och dill, smörstekta persiljekrutonger | 195- |
| Tataki på kalvinnanlår med salviagremlata, friterad kapris | 185- |

Perssons meny

Min 2 personer

Friterade ost-chilibollar med sås på rostad paprika

*

Färskpotatis med dillolja, potatisiskum, stenbitsrom, gräddfil
och potatis alumettes

*

Dagens fångst med hollandaise smaksatt med saffran,
pastis och hackade räkor, crudité på fänkål och
rädisa samt dillkokt färskpotatis

*

Vaniljglass, sommarbär, marängkrisp samt
curd på flädervinäger

565-



Huvudrätter

| | |
|--|------|
| Gnocchi med zucchini, gröna ärtor, salladslök riven peccorino och rostade pinjenötter | 235- |
| Dagens fångst med hollandaise smaksatt med saffran, pastis och hackade räkor, crudité på fänkål och rädisa samt dillkokt färskpotatis | 345- |
| Blåmusslor, vitt vin, grädde, blekselleri, persiljeolja, pommes frites, aioli | 235- |
| Blåmusslor, vitt vin, grädde, blekselleri, n'dujakrisp och chiliolja, pommes frites, aioli | 245- |
| Kolgrillad hängmörad entrecôte, lök- och rödvinssmör, säsongens primörer, dragonolja samt rostad färskpotatis med parmesan | 385- |
| Grillad 180 gr hamburgare på högrek och bringa, bacon, lagrad ost, senapskräm, saltgurka, picklad rödlök, tomat, pommes, och chilimajonnäs | 205- |
| Vegetariskburgare, "Beyond burger", lagrad ost, tomat senapskräm, saltgurka, picklad rödlök, pommes och chilimajonnäs | 205- |

Efterrätter

| | |
|---|------|
| Vaniljglass, sommarbär, marängkrisp samt curd på flädervinäger | 95- |
| Rabarber med hibiskushonung, krokant på senapsfrön och pistageglass | 95- |
| Hallonglass med kräm och "jord" på mörk choklad | 95- |
| 3 ostar med kvittenmarmelad och tunt knäcke | 115- |
| Choklad tryffel med mörk rom och Gran Marnier | 40- |

Barnmeny (till 12 år)

| | Mindre | Större |
|---|---------------|---------------|
| Friterad kolja, majonnäs, citron, pommes frites | 65- | 95- |
| Köttbullar, färskpotatis, gräddsås, lingonsylt | 65- | 95- |
| Pannkakor, jordgubbssylt, vispgrädde | 55- | |
| Extra pannkaka | 15- | |
| Vaniljglass med chokladsås | 45- | 75- |