

A la carte från 17:00

Förrätter

Burrata med sommartryffel, tomater från Gällenas, krutonger på surdegsbröd samt saltrostad mandel och färska örter	175-
Eldad makrill med grön sparris, rostad bovete, vinägrett på rabarber och grillad gräslök	175-
Tartar på kalv med persiljeemulsion, jordärtskocka, kryddkrasse och lagrad hårdost	185-
Chark och ostbricka, två sorters chark samt Gamle Knas, grillat bröd och marinerade oliver	165-
Två sorters sill med lagrad prästost och knäcke Brännvins-Matjes i gräslökskräm, svartvinbärssill	165-

Huvudrätter

Dagens fångst med rostad blomkål, primörer, sommartryffel, färskpotatis och mousselinesås	375-
Blåmusslor, vitt vin, grädde, blekselleri, persiljeolja, pommes frites, aioli	255-
Blåmusslor, vitt vin, grädde, blekselleri, n'dujakrisp och chiliolja, pommes frites, aioli	255-
Räkmacka, handskalade räkor på rågbröd med dillmajonnäs kokt ägg, dill, rödlök och syrad gurka, citron	235-
Bakat friterat ägg med ljummen sallad på belugalinser från Gotland, färska örter och rökt syrad grädde	235-
Kolgrillad hängmörad entrecôte, brynt örtsmör, primörer samt rostad färskpotatis med parmesan	385-
Tartar på kalv med persiljeemulsion, jordärtskocka, kryddkrasse och lagrad hårdost, pommes frites	285-
Grillad 180 gr hamburgare på högrev och bringa, bacon, lagrad ost, senapskräm, saltgurka, karamelliserad lök, tomat, pommes, och chilimajonnäs	225-
Vegetariskburgare, "Beyond burger", lagrad ost, tomat senapskräm, saltgurka, karamelliserad lök, pommes och chilimajonnäs	225-

Efterrätter

Vaniljglass, sommarbär, crème anglais och salt maräng	105-
Svartvinbärssorbet med myltade svartvinbär Skum på grön kardemumma och citronverbena	95-
Hallonglass, färska hallon, mjölkchokladmousse, hallonkräm	105-
3 ostar, marmelad på grön tomat och vanilj, tunt knäcke	135-

Barnmeny (till 12 år)

	Mindre	Större
Friterad kolja, majonnäs, citron, pommes frites	75-	105-
Köttbullar, färskpotatis, gräddsås, lingonsylt	75-	105-
Pannkakor (3 st), jordgubbssylt, vispgrädde	75-	
Extra pannkaka	20-	
Vaniljglass med chokladsås	45-	75-

Lunchmeny 12:00-16:00

Snacks

Marinerade oliver med örter och citronzest	55-
Saltade Marcona mandlar	55-
Grillat surdegsbröd, aioli och persilja	65-
Hush puppies, friterade majsbollor, parmesandressing, örter	95-
Två sorters sill med lagrad prästost och knäcke Brännvinsmatjes i gräslökskräm, svartvinbärssill	165-

Huvudrätter

Fiskarlunch dagens bästa från havet	225-
Blåmusslor, vitt vin, grädde, blekselleri, persiljeolja, pommes frites, aioli	255-
Blåmusslor, vitt vin, grädde, blekselleri, n'dujakrisp och chiliolja, pommes frites, aioli	255-
Räkmacka, handskalade räkor på rågröd med dillmajo, kokt ägg, dill, rödlök och syrad gurka, citron	235-
Grillad 180 gr hamburgare på högrev och bringa, bacon, lagrad ost, senapskräm, saltgurka, karamelliserad lök, tomat, pommes, och chilimajonnäs	225-
Vegetariskburgare, "Beyond burger", lagrad ost, tomat senapskräm, saltgurka, karameliserad lök, pommes och chilimajonnäs	225-

Efterrätter

Vaniljglass, sommarbär, crème anglais och salt maräng	105-
Svartvinbärssorbet med myltade svartvinbär skum på grön kardemumma och citronverbena	95-
Hallonglass, färska hallon, mjölkchokladmousse, hallonkräm	105-
3 ostar, marmelad på grön tomat och vanilj, tunt knäcke	135-
Choklad tryffel	40-

Barnmeny (till 12 år)

	Mindre	Större
Friterad kolja, majonnäs, citron, pommes frites	75-	105-
Köttbullar, färskpotatis, gräddsås, lingonsylt	75-	105-
Pannkakor, jordgubbssylt, vispgrädde	65-	
Extra pannkaka	20-	
Vaniljglass med chokladsås	45-	75-