

Förrätter

Pilgrimsmussla

Med ponzu-emulsion, syrad fänkål, rädisor och friterad brödcrunch.

Rostad spetskål

Med gochujang-emulsion och rostade sesamfrön.

Crème Ninon

Fransk grön ärtsoppa toppad med provetto. Går att få vegansk.

Huvudrätter

Steak frites

Med örtig smörsås och sallad. Serveras med pommes frites.

Sejfile

Med sandeffjordsås, jordärtskockspuré och syrad fänkål. Toppad med jordärtskockschips och dillolja.

Blomkålsstek

Med miso-rotselleripuré, chimichurri och rotsellerikrisp. Går att få vegansk.

Halloumisallad med ingefärspesto

Med hjärtsallad, syrad morot och syrad rödkål. Toppad med friterad brödcrunch och grana padano.

Burgare

Snerikesburgare

Oklahoma-style smash med chipotledressing, ost, bacon och picklad rödlök. Serveras med pommes frites.

Halloumiburgare

Med friterad aubergine, chipotledressing, sallad och picklad rödlök. Serveras med pommes frites.

Pulled oomph-burgare

Med rödlökschutney, avokado, sallad och tomat. Serveras med pommes frites. Vegansk.

Cheeseburgare

Oklahoma-style smash med ketchup, senap, inlagd gurka och sallad. Serveras med pommes frites.

Efterrätter

Köksmästarens glass

Hemgjord glass med utvalda tillbehör.

Bouchées au chocolat

Med blåbärsganache.

Vegansk citronpaj

Toppad med hallonconsommé.

Tilltugg

Sichuanpommes

Sichuankryddade pommes frites.

Marinerade oliver

Oliver i örtig marinad.

Friterad blomkål

Tempurafriterade blomkålsbuketter med sesammajonäs.

Dipp

Ketchup, chipotlemayo eller sesammajonäs.

Har du några allergier? Fråga personalen, vi hjälper dig gärna!

Vi önskar er en underbar kväll!

Josefine Åhlund, Hovmästare

Totte Hallgren, Barmästare

David Dellby Wolters, Köksmästare