



HELGLUNCH/WEEK END LUNCH

Frasiga våfflor med friterade svenska majsckylvingar med bacon och lönnsirap
Waffles with deep fried swedish corn fed chicken wings with bacon and maple syrup

175:-

Burratina med rostat bovete, inlagda tomater, citrontimjan och urfa biber
Burratina with toasted buck wheat, cured tomatoes, lemon thyme and urfa biber

155:-

Bakat ägg på brioche med jordärtskocka, brynt lök och tryffel
Baked egg with brioche, Jerusalem artichoke, browned onions and truffles

175:-

Vit sparris med bakat ägg, hollandaise, ramslök och rostad mandel
White asparagus with baked egg, sauce hollandaise, ramsons and roasted almonds

195:-

Fiskgryta med sej, lax, räkor, kokosmjölk, ingefära, vårlök, koriander och zucchini
Fish casserole with saithe, salmon, shrimps, coconutmilk, ginger, spring onions, coriander and zucchini

250:-

Dubbelburgare på högrev med tre variationer på lök, tryffel, cheddar, saltgurka, pommes frites
Burger with three kinds of onions, truffle, cheddar cheese, pickles, and french fries

235:-

Bakad röding med sobrasada, krispig kål, tomat, jordärtskocka och blåmusselsås
Baked char with sobrasada, crispy kale, tomato, Jerusalem artichoke and clam sauce

295:-

Vegansk Caesarsallad med friterade kikärter och grönkål med citron
Vegan Caesarsalad with deep fried chick peas and cabbage with lemon

189:-

Veckans pizza /Pizza of the week 175:-

Pimientos de padron, parmesancreme, ruccola och rödbeta
Pimientos de padron, parmesan cream, ruccola and beet roots

Fluffiga pannkakor/ Fluffy pancakes 135:-

Rårörda blåbär och grädde
Cured blueberries and cream
Misokaramell och hasselnötter
Miso caramel and hazelnuts

Dryckeserbjudande

Bloody mary

120:-

N.V Taittinger Brut

129:-/750:-

Mimosa

129:-

Fråga personalen vid allergier
Please inquire the staff if you have any allergies



DRYCKESMENY

Vin på glas/Wine by the glas

Mousserande/Sparkling wine

Cava Parés Baltà, Spanien 94:-

Vita viner/White wines

2016 Domäne Wachau Riesling Smaragd, Österrike 165:-
2016 Domäne Wachau Grüner Veltliner, Österrike 135:-
2015 Chateau Ste Michelle, Chardonnay, USA 130:-
2017 William Fevre Sauvignon blanc, Frankrike 130:-
2017 William Fevre Petit Chablis, Frankrike 145:-
2017 Cantina Terlan Pinot Blanc/Chardonnay, Italien 155:-
2016 Allegrini Soave Chardonnay/Garganega, Italien 120:-
2017 False Bay Chenin Blanc, Stellenbosch, Sydafrika 120:-

Röda viner/Red wines

2016 Finca Sopenia Reserve, Malbec, Argentina 130:-
2015 Erath Pinot Noir, USA 185:-
2016 Alpha Zeta Ripasso, Italien 135:-
2017 Cantina Terlan Pinot Noir, Italien 150:-
2015 Cantina Terlan Torilan Merlot/Cabernet Sauvignon, Italien 165:-
2014 Parés Baltà, Mas elena Merlot/Cab. Sauvignon/Cab. Franc, Spanien 130:-
2017 False Bay Syrah, Stellenbosch, Sydafrika 120:-

Öl och cider/Beer and cider

Carlsberg Export 69:-
Pripps blå (fat) 71:-
Staropramen (fat) 86:-
Brooklyn EIPA (fat) 89:-
Brooklyn Lager (fat) 89:-
ByB Bomblebee 17 (fat) 89:-
Somersby (söt päroncider, torr äppelcider) 75:-/77:-

Alkoholfria alternativ/Non-alcoholic beverages

Rött vin/vitt vin 56:-
Mousserande vin 56:-
Carlsberg (0,5%) 46:-
Cola, Cola light, Fanta, Fanta Lemon, Sprite 40:-
Stenkulla (naturell, citron) 40:-