

CHAMPAGNEFÄLLAN | 165

Sikrom med Brillat-Savarin på rågknäcke samt ett glas champagne

alkoholfritt | 59

MANDLAR | 45

OLIVER | 45

SKAGENRÖRA MED SIKROM | 175

CHARKUTERIER | 125

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA | 215

---

## Ostar

FEM OSTAR | 145

med marmelad och kex

RACLETTE | 325 per person (serveras till hela sällskapet)

med charkuterier, potatis, cornichons, oliver och smålökar

---

## Meny

FYRA RÄTTER | 555 (FÖRRÄTT - VARMRÄTT - OST - SÖTT)

VINPAKET | 495

SPARRIS | 155

Gruyère, ramslök och sikrom

KRONÄRTSKOCKA | 135

aioli, sotad purjolök och mandel

RÅBIFF | 135

sojamajonnäs, rosmarin, champinjon, Parmigiano Reggiano

ANKLÅR | 205

kålrot, kålrabbi och smörsås med svart vitlök

TORSKRYGG | 205

spetskål, rotselleri och brynt misosmör

LAMMRACKS | 205

rökt aubergine, zucchini, friterad lök och pepparrot

---

FEM OSTAR | 145

med marmelad och kex

HALLONSORBET | 105

marängar och rostad sockerkaka

GLASS PÅ CRÈME BRÛLÉE | 105

kanderade nötter och chokladsmulor

KAFFE & CHOKLAD | 70

---

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM EVENTUELLA ALLERGIER.