

CHAMPAGNEFÄLLAN | 165

alkoholfritt | 59

MANDLAR | 45

OLIVER | 45

Sikrom med Brillat-Savarin på rågknäcke samt ett glas champagne

SKAGENRÖRA | 175

MATJESSILL | 135

CHARKUTERIER | 125

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA | 215

---

## Ostar

FEM OSTAR | 145

med marmelad och kex

RACLETTE | 325 per person (serveras endast inomhus)

med charkuterier, potatis, cornichons, oliver och smålökar

---

## Meny

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

VINPAKET | 495

SPARRIS | 155

Gruyère, bakat ägg och ostronskivling

KRONÄRTSKOCKA | 135

aioli, ramslök och mandel

RÅBIFF | 135

sojamajonnäs, rosmarin, champinjon, Parmigiano Reggiano

ANKLÅR | 205

spetskål, tryffelbrie och picklad beta

FISKGRYTA | 205

med musslor, räkor, tomat och aioli

FLANKSTEK | 205

brytböner, pumpa, oliv och salvia

---

FEM OSTAR | 145

med marmelad och kex

---

HALLONSORBET | 105

marängar och rostad sockerkaka

CRÈME BRÛLÉE | 105

KAFFE & CHOKLAD | 70

---

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM EVENTUELLA ALLERGIER.