



Lördag 21 oktober, 2017

#### KVÄLLENS MENY

Bastardplanka .....	165
Anchoas Nardin .....	95
Marinerade oliver .....	45
Grillad majs med chorizo .....	85
Grishuvudterriner med piccalilli .....	95
Tarte med rökt cheddar, purjolök & krabba .....	110
Rotselleri & champinjoner med hasselnötter & parmesan .....	110
Blåmusslor med spetskål & dill .....	125
Stracciatella med betor & dragon .....	125
Rå oxen med pistage & baby gem .....	165
Andhjärtan med vilda svampar & lardo .....	165
Grillad kyckling med brysselkål, pumpa & krasse .....	185
Munkasvin med morötter, mangold & sardeller .....	185

#### DESSERT

Chokladsorbet med grädde .....	75
Brynt smörglass med rosmarinkola & hasselnötter .....	85
Sticky fikonpudding med butterscotch & grädde .....	85
Hallonsemifreddo med pistage .....	95
Custard tarte med plommon .....	85

#### I KVÄLL REKOMMENDERAR VI

Sage Penicillin   Islay Whiskey, ingefära, salvia, honung & citron .....	135
2016   Nieva York   Microbio Wines   Rueda   Verdejo .....	105/620
2016   Fledermaus   2Naturkinder   Franconia   Müller-Thurgau & Silvaner .....	120/480
2015   Rosso Campanino   Vigneti Campanino   Umbria   Sangiovese .....	105/420
Cidre Häxan   Vin & Natur   Danmark   75 cl .....	75/300