



BARMENY

- Tryffelchips med löjrom, crème fraiche och örter
truffled potatoe crisp with vendance roe, crème fraiche and herbs.

 95
- Sotad tonfisk med ostronmajonnäs, rädisor, forellrom,
 plommonvinegrette "umeshu" och sockersaltad gurka.
tuna, oyster mayonnaise, trout roe, plum vinaigrette, cured cucumber.

 155
- Tartar på hängmörad ox, rökt majonnäs, krispiga potatis,
 torkad vinäger, ramslökskapis och sticklöksaska.
beef tartar, smoked mayonnaise, shoestring fries, dried vinegar, leek ashes.

 145
- Anklevermousse "tart", gelé på gröna äpplen, valnötscrunch,
 24 månaders lagrad parmesan och salt från læsø.
foie gras tart, green apple gel, walnut crunch, parmesan, læsø salt.

 139
- En tallrik med utvalda ostar, frökex från huså, körsbär- och
 lakritsmarmelad samt ekologisk skogshonung från piemonte.
a selection of cheese with cherry marmelade, honey and seed crisps.

 135

OSTAR & CHARKUTERIER

Vi serverar ett urval av lagrade ostar från europa samt vårt eget lufttorkade chark. Rapsgriskarré, kalvinnanlår från Hälsingestintan, tryffelsalami m.m.

we serve a variety of aged cheeses and our homemade charcuteri by piece.

55kr / st

EFTERRÄTTER

- Frasig banan med chokladsponge, valrhona dulceykräm,
 kryddglass, mandelströssel samt bryntsmör.
fried banana, chocolate sponge, dulcey crème, spiced ice cream, almonds.

 90
- Bergamott "bavaroise" med rostad sesammazarin,
 bränd lakritsmaräng, nougatine och stekt vit choklad.
bergamot bavaroise, sesame cake, liquorice meringue, white chocolate.

 85
- Crème brûlée med smultronsorbet, hallon marinerade i
 vanilj och citronverbena, krispig skogshonung.
crème brûlée, wild strawberry sorbet, marinated raspberry, honey comb.

 75
- Vinkrogens chokladtryfflar, vit "ivoire" med yuzu,
 mjölk "jivara" med salt karamell & mörk "tobago" med oliv.
chocolate truffles with yuzu, salted caramel and black olives.

 65

PLOCK FÖR TVÅ

en plank med härliga ostar, våra
 egna lufttorkade charkuterier,
 sötsyrlig steklök, marmelad,
 skogshonung, frökex & knäcke.

*our deli plank for sharing, perfect for
 two persons. a selection of cheeses,
 our homemade charcuteries, sweet
 and sour onions, marmelade, honey
 and seed biscuits and flat bread.*

275kr

ROCKEFELLER

tre grillade franska ostron med
 parmesankräm, rökt chili, svart
 tryffel, toppas med torkad potatis.

*three grilled, french, oysters with
 parmesan cream, smoked chili, black
 truffle, topped with dried potatoes.*

135kr

VECKANS DRINK

varje vecka presenterar vi en ny,
 fräsch drink som passar både
 barhänget eller före middagen.

*every week we present a new, fresh
 cocktail that works great as a drink in
 the bar or before a dinner.*

100kr