



## BARMENY

- Tryffelchips med löjrom, crème fraiche och örter 95  
*truffle potatoe crisps with vendance roe, crème friache and herbs.*  
 .....  
 Tartar på kalvinnanlår med cidersenapsemulsion, cognac, 149  
 bonitogravad äggula och krispiga dillchips.  
*veal tartar, mustard mayonnaise, cured egg yolk, crispy potatoes.*  
 .....  
 En tallrik med utvalda ostar, frökex från huså, körsbär- och 145  
 lakritsmarmelad samt ekologisk skogshonung från piemonte.  
*a selection of cheese with cherry marmelade, honey and seed bisquits.*

## OST & CHARK

- Bresaola på kalvinnanlår från Hälsingestintan. 55  
*our own veal bresaola from local farmers.*  
 .....  
 Lufttorkad karré från rapsgris. 55  
*our own air dried porks neck from "rapeseed pigs"*  
 .....  
 Salami på svensk oxme med enbär och gran. 55  
*our own beef salami with juniper and spruce.*  
 .....  
 Wrångebäcksost från Almnäs gårdsmjereri. 55  
*a classic swedish hard cheese from almnäs.*  
 .....  
 Blu di buffalo, italiensk blåmögelost av buffelmjolk. 55  
*italian blue cheese made from buffalo milk.*  
 .....  
 Garrotxa, spansk lagrad getmjölksost. 55  
*aged spanish cheese made from sheeps milk.*

## EFTERRÄTTER

- Nougatglass med söt, inkokt rotselleri. Rostad nakenhavre, 115  
 agavesirap, mjölkchokladkräm och brynt smör.  
*nougat ice cream, sweet celeriac, roasted oats, agave, chocolate ganache.*  
 .....  
 Sylrig havtornssorbet med salta chokladsmulor, krispig honung, 110  
 havtornssås, torkat granny smith äpple och sockrad nori.  
*savory sea buckthorne sorbet, salt chocolate crumbs, honey comb, apple, nori.*  
 .....  
 Vinkrogens chokladtryfflar, vit "ivoire" med yuzu, 65  
 mjölk "jivara" med salt karamell & mörk "tobago" med oliv.  
*chocolate truffles, with yuzu, salted caramel and black olives.*

### 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.*

279kr

### 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