



# MIDDAGSMENY

## *Kockens favoriter*

### DRYCKESPAKET TILL UTVALD MENY

#### VINPAKET 548

2017 Il Vino Che Non C'è Orange, Poderi Cellario, Piemonte  
2021 Markus Molitor, Haus Klosterberg, Mosel  
2020 Chinon Rouge, Domaine Jean-Maurice Raffault, Loire  
2021 Weingut Umathum, Beerenauslese, Burgenland

#### ALKOHOLFRITT 335

Pettersson & Munthe, Sparkling Tea, Gotland  
Mikkeller, Drink'in The Sun, 0,3% Wheat Beer  
NV Weingut Leitz, Eins Zwei Zero Pinot Noir, Rheingau  
Lyre's Amaretti 0%

### TILLTUGG

#### LANGOS 85

smetana, citron, tångkaviar, gräslök och rödlök

#### OSTRON 32/st

toppat med dressing på chili, vitlök, ingefära och soja

#### UTVALDA OSTAR 150

från svenska gårdar

#### CHARKUTERIER 165

från svenska gårdar

#### TVÅ PETIT-CHOUX 85

västerbotten, tångkaviar och citron

#### MARINERADE OLIVER 80

#### MARCONAMANDLAR 85

#### CHIPS 40

### UTVALD MENY 725

#### RÖDBETSTARTAR

kryddkokta ekologiska betor med dragon majo, brynt smörpulver, getost från skärvångens by mejeri samt picklade senapsfrön.

#### MARULKSKINDER

ljummen sallad på bondbönor, svensk chorizo, picklade tomater och spenat samt syrad grädde.

#### TORSKRYGG MED RÖKT SMÖRSÅS

puffat alg-ris, krispigt skinn, savoykålsknyte och jalapeño olja samt kryddsotad blomkål.

#### ROSTAD GRÄDDGLASS

kaffemaräng, lemon curd, citrussallad, samt saltrosade macadamianötter.

### FÖRDRINK

#### BUBBEL SOMU 120

#### BUBBEL&BÄR 148

#### EN DRY'A 140

#### AMERICANO 0,5% 76

#### SPARKLING TEA, GOTLAND 85

### FÖRRÄTTER

#### RÖDBETSTARTAR 175

kryddkokta ekologiska betor med dragon majo, brynt smörpulver, getost från skärvångens by mejeri samt picklade senapsfrön.

#### MARULKSKINDER 185

ljummen sallad på bondbönor, svensk chorizo, picklade tomater och spenat samt syrad grädde.

#### SOJAMARINERAD SVAMP OCH RYGGBIFF 180

50/50 tartar på sojamarinerad svamp & ryggbiff serveras med dragon majo, brynt smörpulver, getost från skärvångens by

### VARMRÄTTER

#### KRYDDDOTAD BLOMKÅL 255

rökt smörsås, puffat ris, savoykålsknyte, picklad jalapeño samt jalapeño olja.

#### TORSKRYGG MED RÖKT SMÖRSÅS 305

puffat alg-ris, krispigt skinn, savoykålsknyte och jalapeño olja samt kryddsotad blomkål.

#### LÄTTRIMMAT ANKBRÖST FRÅN ÖSSJÖ 315

karamelliserat höstäpple, anklever och tryffelpaté, skysås och kålrabbipuré och apelsin.

### DESSERTER

#### ÄPPELSORBET 130

pärongelé, inkokt äpple, salt karamelliserat havre serveras med creme brulee smaksatt med höstens smaker.

#### ROSTAD GRÄDDGLASS 130

kaffemaräng, lemon curd, citrussallad, samt saltrosade macadamianötter.