

Drinkar

Negroni Stockholms Bränneri Oak Gin, Campari & Vermouth.	Vuxen Hallonsoda Suze, Fino Sherry, Hallon & Verjus.
155.-	135.-

Förrätter

Grillat bröd	95.-
• San Marzano, basilika & friterad kapris.	
• Mortadella, citron, stracciatella & aleppochili.	
Ostron, blekselleri, sherryvinäger, chiliolja, schalottenlök.	45.-
Hel kronärtskocka, libbsticka, brynt smör & pistage.	125.-
Kalvtartar, schalottenlök, selleri, pecorino, olivolja & pommes allumettes.	145.-
Grillad pulpo, potatiskräm, pistou.	135.-
Blåmusslor, nduja, persilja, citron.	125.-
Grillad Bellaverde, stracciatella, inlagd chili.	135.-

Varmrätter

Ankbröst, grillad tardivo, rotselleri & dukkah.	265.-
Torskrygg, cime di rapa, mangold, gremolata, amandine & roscofflök.	265.-
Smörbakad pumpa, ricotta, svartkål, smörstekt svamp & svart tryffel.	235.-
Tagliatelle, karl-johan, ostronskivling, svartkål & pecorino.	210.-
Pappardelle, kaninragu, friterad rosmarin, citron & pangrattato.	225.-
Helstekt Sjötunga, bryntsmör, svart tryffel & potatisstomp.	320.-
Svensk Clubstek 800g, cime di rapa, sauce béarnaise & pommes frites.	650.-

Dessert

Ost.	95.-
Chokladtryffel.	45.-
Gräddglass med hjortron & chokladsmul.	105.-
Äpple, brynt smör, mandel & gräddglass.	95.-
Sorbet.	50.-