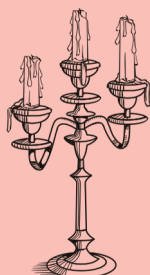


PROLOG



KASTA LOSS

Sittningen inleds lämpligen med våra lättare tilltugg.
Urvalet rör sig från havens djup till landbacken, med alternativ för både rovdjur och växtätare.

Dirty fries

Nyfriterade pommes, chilimajo, jalapeño, parmesan

95:-

Friterade lökringar

Fras deluxe. Doppas med fördel i gremolatamajon

75:-

Guindilla Piparra en vinaigre

Inlagda spanska chilis. Syrliga, pigga & beroendeframkallande

65:-

Lättsaltade lantchips

Syrlig citronkräm & lyxig sikrom, toppas med gräslök

135:-

Riktigt goda italienska oliver

75:-

Salta friterade Valenciandlar

65:-

EN BIT MAT. EN SKÅL. SÅ BEGYNNER DE BÄSTA AV ÄVENTYR.



ÖPPET HAV



Då en middag är den slags resa där upplevelserna inhämtas på vägen, föreslår vi att du gör den så lång och njutbar som möjligt genom att börja med en förrätt.

Burrata

Melon piel de sapo, krispig salt mandel, torkad tomat, furikake

Dryckesförslag: Lagar de Cervera, Albariño, Rias Baixas, Spanien

155:-

Kyckling "karaage"

Friterad kyckling på japanskt vis. Sticky asian bbq, yuzudip, koriander

Dryckesförslag: Boogie, Weissburgunder/Riesling/Sauvignon Blanc/Scheurebe, Rheingau, Tyskland

145:-

Nyskurna charkuterier

Italienska delikatesser med nocellaraoliver, parmesan & guindillas

Dryckesförslag: Terre di Corzano, Sangiovese, Toscana, Italien

165:-

Skaldjurstacos

Ananas, avokado, koreansk majo, jalapeño

Dryckesförslag: Boogie, Weissburgunder/Riesling/Sauvignon Blanc/Scheurebe, Rheingau, Tyskland

165:-

Steak tartare

Jalapeño, gammal ost, syrlig lök, krasse

Dryckesförslag: Stepp, Riesling, Phalz, Tyskland

165:-

Tempurafriterad sparris

Brynt smör-hollandaise, forellrom, krispigt puffat ris

Dryckesförslag: Hans Baer, Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Tyskland

165:-

Toast Roslagen "Konserv"

Rökt vilt (älg, ren eller hjort), sikrom, pepparrot, krispigt rågbröd
Serveras i burk. Äts med stil

Dryckesförslag: Tre Guld, Pale Ale, Skebo Bruksbryggeri

155:-

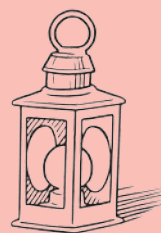
DEN SOM FINNER GLÄDJE I SMÅ TING, HAR GODA FÖRUTSÄTTNINGAR ATT FINNA GLÄDJEN ÖVERALLT. SOM HÄR.



Den
Gyllene
Räven

OSTRON TORDE VARA DET SLUTLIGTIGASTA BEVISET PÅ ATT STORA PRÖVNINGAR GE STÖRRE SEGRAR.

VIND I SEGLEN



Till våra huvudrätter har vi hämtat inspiration världen över, och kan erbjuda både det bekanta och det äventyrliga. Den som önskar det särskilda gör klokt i att tala med servitören.

Bowl

225:-

Välj mellan:

Friterad avokado

Grillat sojaglaserat kycklingspett

Handskalade räkor

serveras alltid med chilimajo, avokado, picklade grönsaker, gjuten soja, ris, grönsallad

Dryckesförslag: Domaine de Coursac rosé, Grenache/Cinsault/Syrah, Languedoc, Frankrike

Dgr:s frasiga schnitzel

265:-

Jalapeñosmör, asiatisk sallad, dirty fries

Dryckesförslag: Stepp, Riesling, Phalz, Tyskland

Grillad örtfylld porchetta

245:-

Smörkockt sparris, dragonmajo & mängder med riven parmesan

Dryckesförslag: Baron De Montfaucon, Syrah/Grenache/Mourvedre, Côte du Rhône, Frankrike

Plankstek "Classic" (beställ för minst 2 pers.)

275:-/pp

Ryggbiff, duchessepotatis, hemslagen sauce bearnaise, grillad tomat.

Ni vet vad ni får – och det är exakt det ni vill ha

Dryckesförslag: Salomon, Shiraz/Cabernet Sauvignon, Adelaide, Australien

Röding från Västerbotten

255:-

Stekt i onödigt mycket svenskt smör, saltbakad rotselleri, sandefjordssås, forellrom

Dryckesförslag: Ca'lojera, Turbiana, Lugana, Italien

Sommarsallad

225:-

Friterad getost, betor, honungsvinaigrette, rostade solroskärnor, gremolatamajo

Dryckesförslag: Hans Baer, Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Tyskland





LAND I SIKTE

Vi närmar oss resans ände. Föredrar du det rent sockersöta, eller vill du balansera det med en aning syrlighet? Välj klokt, för här tar sagan slut.

Arraksboll	45:-
Creme Brulee "Classic" Knäckigt lock, len vanilj & inga konstigheter	125:-
Dagens glass med topping Kockens val och du köper grisen i säcken. Vi vågar dock lova barnsligt gott	125:-
Jordnötskolapaj "Royal" Rik, mäktig & med nyslungad vaniljglass som kronan på verket	145:-
Kryddkockt isad rabarber Jordgubbar, maräng, pistageglass	155:-
Motchi Fråga din kypare om veckans smaker	45:-

FÅ BERÄTTELSE HANDLAR OM MAT. MÖJLIGEN FÖR ATT ORD INTE RÄCKER TILL.



Den
Gyllene
Räven

BARNMENY

Vi tycker väldigt mycket om barn, att barn får äta
vällagad god mat och får gå på restaurang såklart!
Glöm inte att spana in våra spel inne i
restaurangen, det går utmärkt att ta med ett till
bordet.



Dagens tips

(serveras under lunchtid)

95:-

Grillat kycklingspett

välj mellan pommes eller ris, grönsallad

125:-

Bowl

Lax, avokado, picklade grönsaker

145:-

Röding från Västerbotten

Stekt i onödigt mycket svenskt smör, saltbakad
rotselleri, sandefjordssås, forellrom

175:-

FÅ BERÄTTELSE HANDLAR OM MAT. MÖJLIGEN FÖR ATT ORD INTE RÄCKER TILL.

