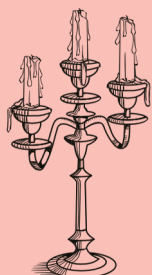


PROLOG



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:-
Lättsaltade lantchips Syrlig citronkräm & lyxig sikrom, toppas med gräslök	135:-
Riktigt goda italienska oliver	75:-
Salta friterade Valenciamandlar	65:-
Ostron "Mexican fiesta" Aji amarillo chilimash, ananas	50:-/st

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.

Carpaccio på lätt rökt- och gravad ren	155:-
Citronkräm, sikrom, dill <i>Dryckesförslag: Gjuteriets Goda, Dark Ale, Skebo Bruksbryggeri</i>	
Elotes	115:-
Nykokt & nygrillad majscolv i chilimajonnäs, rullad i krispigt ris, lök och riven manchego <i>Dryckesförslag: Boogie, Weissburgunder/Riesling/Sauvignon Blanc/Scheurebe, Rheingau, Tyskland</i>	
Gubbröra	135:-
Grebbebestadsansjovis, gräslök, rågbröd <i>Dryckesförslag: Bruksöl, Golden Ale, Skebo Bruksbryggeri</i>	
Kronärtskocka gratinerad i lökigt smör	125:-
Aioli, citron, örter <i>Dryckesförslag: Lagar D Cervera, Albariño, Rias Baixas, Spanien</i>	
Nyskurna charkuterier	165:-
Italienska delikatesser med nocellaraoliver, parmesan & guindillas <i>Dryckesförslag: Terre di Corzano, Sangiovese, Toscana, Italien</i>	
Skaldjurstacos	165:-
Ananas, avokado, koreansk majo, jalapeño <i>Dryckesförslag: Boogie, Weissburgunder/Riesling/Sauvignon Blanc/Scheurebe, Rheingau, Tyskland</i>	
Skogssvampstoast	165:-
Gräddkokta kantareller, färskhyvlat tryffel, lagrad ost, friterad persilja <i>Dryckesförslag: De Loach, Chardonnay, Kalifornien, USA</i>	
Steak tartare	165:-
Jalapeño, gammal ost, syrlig lök, krasse <i>Dryckesförslag: Stepp, Riesling, Phalz, Tyskland</i>	

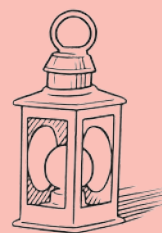
DEN SOM FINNER GLÄDJE I SMÅ TING, HAR GODA FÖRUTSÄTTNINGAR ATT FINNA GLÄDJEN ÖVERALLT. SOM HÄR.



Den
Gyllene
Räven

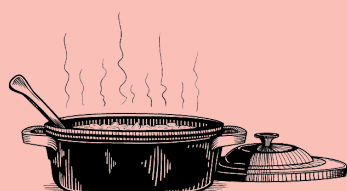
OSTRON TORDE VARA DET SLUTLIGTIGASTA BEVISET PÅ ATT STORA PRÖVNINGAR GE STÖRRE SEGRAR.

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 <i>Dryckesförslag: Domaine de Coursac rosé, Grenache/Cinsault/Syrah, Languedoc, Frankrike</i>	
Dgr:s frasiga schnitzel	265:-
Jalapeñosmör, asiatisk sallad, dirty fries <i>Dryckesförslag: Stepp, Riesling, Phalz, Tyskland</i>	
Grillad Mälargös	255:-
Hollandaisesås, syrligt äpple, curry, kräm på palsternacka <i>Dryckesförslag: De Loach, Chardonnay, Kalifornien, USA</i>	
Grillad hjort	285:-
Gräddkokta kantareller, frasig potatis, syrliga senapsfrön <i>Dryckesförslag: Baron De Montfaucon, Syrah/Grenache/Mourvedre, Côte du Rhône, Frankrike</i>	
Plankstek "Classic" (beställ för minst 2 pers.)	275:-/pp
Ryggbiff, duchessepotatis, grillad sockermajs, hemslagen sauce bearnaise, grillad tomat. Ni vet vad ni får – och det är exakt det ni vill ha <i>Dryckesförslag: Salomon, Shiraz/Cabernet Sauvignon, Adelaide, Australien</i>	
Rostad pumpa	225:-
Vispad getost, brynt salviasmör, hasselnötter, picklad svamp <i>Dryckesförslag: Boogie, Weissburgunder/Riesling/Sauvignon Blanc/Scheurebe, Rheingau, Tyskland</i>	



KAPITEL 3



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:-
Chokladfondant "skog"	145:-
Hjortron, vaniljglass, skogsflarn	
Creme Brulee "Classic"	125:-
Knäckigt lock, len vanilj & inga konstigheter	
Jordnötsskolapaj "Royal"	145:-
Rik, mäktig & med nyslungad vaniljglass som kronan på verket	
Motchi	45:-
Fråga din kypare om veckans smaker	
"Tiramisu"	155:-
Mascarponeglass, kaffe, karamelliserade hasselnötter	

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.



Grillat kycklingspett	125:-
Välj mellan pommes eller ris, grönsallad	
Bowl med räkor	145:-
Serveras alltid med chilimajo, avokado, picklade grönsaker, gjuten soja, ris, grönsallad	
Grillad Mälargös	175:-
Hollandaisesås, syltigt äpple, curry, kräm på palsternacka	

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

