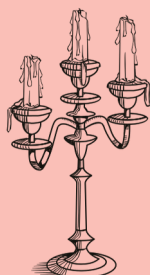


PROLOG



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 citronkräm, sikrom, dill <i>Dryckesförslag: Gjuteriets Goda, Dark Ale, Skebo Bruksbryggeri</i>	155:-
Friterad havskräfta ponso & havskräftsmajonnäs, jalapeño, majstortilla <i>Dryckesförslag: Boogie, Weissburgunder/Riesling/Sauvignon Blanc/Scheurebe, Rheingau, Tyskland</i>	165:-
Kroketter friterade manchegobollar, rostad vitlök, peppardip <i>Dryckesförslag: De Loach, Chardonnay, Kalifornien, USA</i>	145:-
Pilgrimsmussla ravioli, citrongräsbeurre blanc, kålrabbi <i>Dryckesförslag: Albanta, Albariño, Rias Baixas, Spanien</i>	155:-
Nyskurna charkuterier Italienska delikatesser med nocellaraoliver, parmesan & taleggio <i>Dryckesförslag: Dogajolo Rosso, Cabernet Sauvignon/Sangiovese, Toscana, Italien</i>	165:-
Skaldjurstacos ananas, avokado, koreansk majo, jalapeño <i>Dryckesförslag: Boogie, Weissburgunder/Riesling/Sauvignon Blanc/Scheurebe, Rheingau, Tyskland</i>	165:-
Råraka löjrom från Kalix, citrusräm, gochugaru <i>Dryckesförslag: Chablis, Chardonnay, Chablis, Frankrike</i>	185:-
Steak tartare parmesanemulsion, krispig jordärtskocka, hyvlad vintertryffel, shitakesvamp <i>Dryckesförslag: De Loach, Chardonnay, Kalifornien, USA</i>	165:-

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

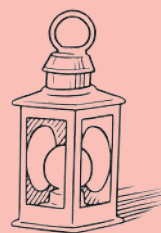


Den
Gyllene
Räven

KAPITEL 2

OSTRON TORDE VARA DET SLUTLIGTIGA BE VISET 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 välj mellan: Friterad avokado Grillat sojaglaserat kycklingspett Handskalade räkor	225:-
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 jalapeñosmör, asiatisk sallad, dirty fries <i>Dryckesförslag: Stepp, Riesling, Phalz, Tyskland</i>	265:-
Fiskgratäng med smörstekt fjällröding hummersås, räkor, fänkål <i>Dryckesförslag: Ca'lojera, Turbiana, Lugana, Italien</i>	265:-
Grillad hjort "steak au poivre" friterad potatisgratäng, fourme de ambert, pepparsås <i>Dryckesförslag: Baron De Montfaucon, Syrah/Grenache/Mourvedre, Côte du Rhône, Frankrike</i>	285:-
Plankstek "Classic" (beställ för minst 2 pers.) ryggbiff, duchessepotatis, grillad sockermajs, hemslagen sauce bearnaise, grillad tomat. ni vet vad ni får – och det är exakt det ni vill ha <i>Dryckesförslag: The Opportunist, Shiraz, South Australia, Australien</i>	275:-/pp
Smörstekt gnocchi Dgr:s nymortlade pesto, pecorino romano, rostade hasselnötter, tomat <i>Dryckesförslag: Hans Baer, Sauvignon Blanc, Reinhausen, Tyskland</i>	225:-





LAND I SIKTE

Prova gärna ett glas Moscatel de Setúbal från Portugal med intensiva smaker av aprikos och torkad frukt. Passar utmärkt till Chokladfondant och Sticky toffee pudding

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 karamelliserad mjölkglass, havssalt, tonkaböna	145:-
Creme Brulee "Classic" knäckigt lock, len vanilj & inga konstigheter	125:-
Jordnötskolapaj "Royal" rik, mäktig & med nyslungad vaniljglass som kronan på verket	145:-
Motchi fråga din kypare om veckans smaker	45:-
Sticky toffee pudding vaniljglass, ingefärskola, brynt smör	145:-

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



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	
Fiskgratäng med smörstekt fjällröding	175:-
Hummersås, räkor, fänkål	

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

