

[BUBBEL]

PERRIER-JOUËT, Grand Brut, champagne
 LEGRAS & HAAS, Blanc de Blancs, champagne
 PROSECCO, Bonchelli Brut, Italien (EKO)
 RICHARD JUHLIN, Languedoc, alkoholfri

140 BELLINI/ VIRGIN BELLINI, bubbel, persika 120/85
 180 GURKA & DILL, Beefeater Gin, St Germain, citron, gurka, dill 145
 100 CITRONGRÄS & SELLERI, Plymouth Gin, gul Chartreuse, selleri, citron, citrongräs 145
 105 DAPPER DAME, Apple Signature Blend Rom, Amaro di Angostura, China China, Peychaud's Bitter 165

[FÖRDRINKAR]

[SNACKS]

PIMIENTOS PADRONES
 MED CITRON 65

POTATISCHIPS,
 LÖJROMSDIPP 75

PARMESAN MED
 BALSAMICO 85

OLIVER 85

MARCONAMANDLAR
 55

SOBRASADA 120
 (för 2 personer)
 syrad lök, rostat bröd

FRITERAD BLÄCKFISK 95
 aioli, persilja

[SALLAD & SOPPA]

FRITERAD BLÄCKFISK 195
 glasnudlar, svarvade grönsaker,
 jordnötter, Sean Connery dressing

FALAFEL 195
 sesam, aubergine, yoghurt,
 mynta, fetaost

HAVSKRÄFTSOPPA
 185/245
 citrongräs, shiitakesvamp,
 dumpling

[PLAT DU JOUR]

FRÅGA DIN SERVITÖR
 OM DAGENS RÄTT 175

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE
 ALLERGENER- FRÅGA OSS!

[FÖRRÄTTER]

BURRATA 145
 karinstorptomater, basilika

GUBBRÖRA HILLENBERG 165
 norröna matjessill, ägg, lök, kavring

KRISPIGT KALVBRÄSS 185
 jordärtskocka, soja, lök, dragon

SKALDJURSTOAST HILLENBERG 165
 hummer, krabba, räkor, tryffel, kronärtskocka

KALIXLÖJROM 30 g 290
 lök, crème fraîche, citron, smörstekt bröd

TOAST "PELLE JANZON" 265
 oxfile, löjrom, äggula, rödlök

ANKLEVERTERRIN 235
 plummon, brioche

PATA NEGRA 250

GRÖNSALLAD 75
 dijonnaise

TOMATSALLAD 75
 karinstorptomater, rödlök

[SÄSONG]

VI LETAR STÄNDIGT EFTER DE BÄSTA RÅVARORNA FÖR
 SÄSONGEN, HÄR NEDAN ÄR VAD VI GILLAR JUST NU

RÖDTUNGA "GRENOBLE" PÅ BEN 295
 betor, kapris, brynt smör

TORSKRYGG 365
 hummer, saffran, zucchini, lardo

DOVHJORT FRÅN TAXINGE SÄTERI 425
 kål, rotselleri, äpple, tryffel

BJÄREKYCKLING "BALLOTINE" (Sverige) 295
 majs, dragon, gnocchi, rökt sidfläsk, pistagenötter

BAKAD ROTSELLERI 195
 karameliserad grädde, grönkål, mandel, kärnmjök

[SHARING]

40 MINUTERS TILLAGNING

OXFILE PROVENCE (Irland, Red Hereford) 425 PP

[RAW]

VÅRA OSTRON

Fines de Clair
 35 per st/350 12 st

La Ronce 45 per st

Alla våra ostron serveras med
 klassiska tillbehör

Ostron kan orsaka en allergisk reaktion

SASHIMI 145/245
 aurorelax, pilgrimsmussla, nori,
 avokado, yuzu, forellrom

"CEVICHE" 185
 pilgrimsmussla, ostron, gurka,
 koriander, mango

RÅBIFF (Irland) 155
 dijonsenap, kapris, äggula,
 grillad sallad

CARPACCIO PÅ KALV 185
 picklade trattkantareller,
 västerbottenost, krasse

[FRÅN GRILLEN]

BLÄCKFISK PULPO 245
 aioli, haricot verts, grillad sallad

MARULSKINDER
 "BOURGUIGNON" 255
 oxsvans, champinjoner,
 rökt fläsk

TOURNEDOS
 "ROSSINI"
 (Irland, Red Hereford) 435
 anklever, tryffel, murklor

ENTRECÔTE 250 g
 (Irland, Black Angus 30 dagar) 395
 bearnaise, haricot verts,
 pommes frites

ÄLGKORV (Sverige) 195
 enbär, kyndel, stuvad kål,
 pickles, senap

[HILLENBERGS KLASSIKER]

TRYFFELPASTA "KARL LJUNG" 265 karljohansvamp, parmesan	HEL RÅBIFF (Irland) 255 dijon, kapris, äggula, grillad sallad, pommes frites	OMELETT PÅ LANTÄGG 165 skinka, gruyèreost
HEL SKALDJURSTOAST HILLENBERG 255 hummer, krabba, räkor, tryffel, kronärtskocka	SCHNITZEL PÅ KALVBRÄSS (Holland) 345 spritärter, grillad citron, brynt smör	OMELETT PÅ LANTÄGG 195 spenat, parmesan, pinjenötter
VILTKÖTTBULLAR (Sverige) 215 gräddsås, lingon, gurka, potatispuré		