

[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 FRENCH RIVIERA, Absolut Vodka, St. Germain, Sancerre, kamomillsocker 145
100 citron, mandarin
105 PORTO CERVO, Raro wild Mirto, lime, tonic 130
HUNTER S. THOMPSON, Bacardi 8 yr, gul Chartreuse, ananas, citronsyra 155

[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 & SIDES]

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

FALAFEL 195
sesam, aubergine, yoghurt,
mynta, fetaost

GRÖNSALLAD 75
dijonnaise

TOMATSALLAD 75
karinstorptomater, rödlök

[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

HALSTRAD KAMMUSSLA "LASANGE" 185
blåmusslor, spritärtor, parmesan

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

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

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

ANKLEVERTERRIN 235
plommon, brioche

KRISPIGT KALVBRÄSS 185
jordärtskocka, soja, lök, dragon

PATA NEGRA 250

[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

BAKAD ROTSELLERI 195
karameliserad grädde, grönkål, mandel, kärnmjök

[SHARING]

40 MINUTERS TILLAGNING

OXFILÉ PROVENCALE (Irland, Red Hereford) 425 PP
Vitlök, bacon, haricot verts, tomat

[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
auroralax, pilgrimsmussla, nori,
avokado, yuzu, forellrom

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

CARPACCIO PÅ KALV 185
picklade trattkantareller,
västerbottenost, krasse

[FRÅN GRILLEN]

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

FLANKSTEK "LYONNAISE"
(Irland, Red Hereford) 255
oxbringa, saltgurka, senap

[HILLENBERGS KLASSIKER]

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