



THE RESTAURANT

DENNA MENY SERVERAS TISDAG-LÖRDAG
THIS MENU IS SERVED TUESDAY-SATURDAY

MENU

650 SEK

Vår-soppa

Tomatsallad, getyoghurt,
picklad schalottenlök

Spring Soup

Tomato salad, goats yoghurt,
pickled shallots

BEVERAGE PAIRINGS

350 SEK / 195 SEK

Rosé

Jurtschitsch

Kombucha

Fotografiska

Tillval av maträtt
Supplement course

150 SEK

Tillhörande dryck
Beverage pairing

130 SEK / 60 SEK

Svenskt nötkött

Potatis, oxkind, svamp, sparris

Swedish beef sirloin

Potato, ox cheek, mushroom,
asparagus

Rosso di Montalcino

Le Chiuse

Körsbär och päron

Vy

Rabarber

Surdegs-mousse, kanelmul

Rhubarb

Sourdough mousse, cinnamon crumb

Elmsfeuer

Andersen Winery

Rabarber

Färna Odlingar

EXTRA

Kvällens aptitretare
Tonight's appetiser

150 SEK

Svenska ostar med tillbehör
Swedish cheese with condiments

150 SEK

Här hyllar vi våra fantastiska och närliggande odlare, som jobbar i harmoni med naturen.

Here we salute our fantastic farmers, working in close harmony with nature



THE RESTAURANT

DENNA MENY SERVERAS FREDAG-LÖRDAG
THIS MENU IS SERVED FRIDAY-SATURDAY

MENU

1050 SEK

Kvällens aptitretare

Tonight's appetiser

Bläckfiskpasta

Fermenterad majs, bläckfisk-ragu

Squid pasta

Fermented corn, squid ragu

Fermenterade Gryn

Sparris, valnöt, brynt smör

Fermented Grains

Asparagus, walnuts, brown butter

Lamm

Ramslök, gurka,
rapsskott

Lamb

Wild garlic, cucumber,
canola shoots

Rabarber

Surdegs-mousse, kanelmul

Rhubarb

Sourdough mousse, cinnamon crumb

BEVERAGE PAIRINGS

750 SEK / 350 SEK

Aperitif

C'Juste

Le Vent Des Jours

Kombucha

Fotografiska

Blanc- Sain

Arnaud Combier

Vita vinbär

Rudenstams

Barbera d'Alba Mommiano DOC

Marco Porello

Körsbär och päron

Vy

Elmsfeuer

Andersen Winery

Rabarber

Färna Odlingar