

Snacks

Coppa de Iberico, Lufttorkad Spansk Fläskkarré – 160

Gougères, Chällerhocker, Tryffel & Honung - 150

Rösti med Löjrom & Crème Crue – 195

Rösti med Hjorttartar, Harissa & Lardo - 175

Förrätt

Kronärtskocka Barigoule med Smörsås- 165

Hamachi, Grillad Sallad, Citrus från Agrumes Baches & Brynt Smör - 195

Fisk- & Skaldjursoppa, Pernod, Apelsin & Rouille - 160

Grillat Märgben, Salsa Verde, Sardeller & Surdegsbröd - 185

Varmrätt

Pithivier, Smördegsbakad Pumpa & Fetaost med Sherrysås – 280

Smörstekt Gös, Barigoulekokt Potatis, Grillad Purjolök, Kapris & Sultanrussin - 325

Kalvköttbullar, Potatispuré, Gräddsås, Pressgurka & Lingon - 265

Entrecôte, från Finland, Rosmarin-Pommes Allumettes & Café de Parissmör - 465

Dessert

Chokladmousse, Romgrädde & Rostad Vit Choklad - 125

Crema Catalana, Kanel & Apelsin - 125

Tre Sorters Ost med Tillbehör - 180

Pralin, Signerad Kalle Jungstedt - 45/st

Fler rätter finns på tavlan, ändras efter säsong & behov

Snacks

Coppa de Iberico, Spanish Cured Pork Tenderloin- 160

Gougères, Chällerhocker, Tryffel & Honung - 150

Rösti with Bleak Roe & Crème Crue – 195

Rösti with Tartar of Dee, Harissa & Lardo - 175

Appetizer

Artichoke Barigoule with Beurre Blanc - 165

Hamachi, Grilled Salad, Citrus from Agrumes Baches & Brown Butter - 195

Fish & Seafood Bisque, Pernod, Orange & Rouille - 160

Grilled Marrow Bone, Salsa Verde, Anchovies & Sourdough Bread – 185

Main Course

Pithivier, Puff Pastry Filled with Pumpkin & Feta with Sherry Sauce – 280

Butter-Fried Pike Perch, Barigoule Boiled Potato, Grilled Leek, Capers & Sultanas - 325

Veal Meatballs, Potato Purée, Cream Sauce, Lingonberries & Pickled Cucumber - 265

Entrecôte, from Finland, Rosemary Pommes Allumettes & Café de Paris Butter- 465

Desserts

Chocolate Mousse, Rhum Cream & Roasted White Chocolate - 125

Crema Catalana, Cinnamon & Orange - 125

Three Cheeses with Accompliments - 180

Pralines, Signed Kalle Jungsted - 45/pc

Extra dishes on the blackboard, changes after the season