

Meny

Fuet Collar

Lufttorkad Korv - 65

Cecina

Lufttorkat Ytterlår av Rubia Gallega - 165

Krustader

Tryffel & Syltad Shiitake - 95

Gougères

Löjrom & Gruyère - 110

Kronärtskocka

Fermenterad Sparris, Rökt Jordärtskocka & Smörsås - 145

Potatis

Stenbitsrom, Brynt Smör & Syrad Lök - 175

Gös

Crudo, Citron, Endive, Basilika & Chili- 190

Skreitorsk

Spritärtor, Broccoli, Jalapeño & Pepparrotvelouté - 235

Lammkorv

Hummus på Gotlandslinser, Pinjenötter & Sumak - 180

BiFF

Friterad Potatis, Vinkokt Lök & Senapsgrädde- 225

Vaktel

Kärnmjök, Espelettepeppar & Örtagårdsdressing- 195

Ost

3 Sorters Ost med Tillbehör- 180

Kastens Marängsviss

Vaniljglass, Banan & Maräng - 125

Crème Caramel

Mandarin & Cinnamon - 120

Varma Mandelkakor - 65

Menu

Fuet Collar

Air-Dried Sausage - 65

Cecina

Dried Beef Outside of Rubia Gallega - 165

Croustade

Truffle & Pickled Shiitake - 95

Gougères

Bleak Roe & Gruyère - 110

Artichoke

Fermented Asparagus & Smoked Jerusalem Artichoke - 145

Potato

Lumpfish Roe, Brown Butter & Pickled Onion -175

Pike Perch

Crudo, Lemon, Endiv, Basil & Chili - 190

Cod

Shelling Peas, Broccoli, Jalapeño & Horseradish Velouté - 235

Lamb Sausage

Hummus of Lentils from Gotland, Pine Nuts & Sumac - 180

Beef

Deep Fried Potato, Wine Cooked Onion & Mustard Cream - 225

Quail

Buttermilk, Espelette Pepper & Örtagårdsdressing - 195

Trio of Cheese

with Accompliments - 180

Kastens Marängsviss

Vanilla Ice Cream, Banana & Meringue - 125

Crème Caramel

Mandarin & Cinnamon - 120

Warm Almond Cookies - 65