



## TAPAS

**Bakade betor med smulad fetaost och honungsvinaigrette** 75 SEK 🌿

*Baked beetroot with feta cheese and honey vinaigrette*

**Charkuterier och ostar från Spanien** 195 SEK

*Charcuteries and cheese from Spain*

**Chili- och fetaoströra med levainbröd** 55 SEK 🌿

*Chili and feta cheese with levain bread*

**Friterad jordärtskocka med krondillsmajonnäs och syrad silverlök** 75 SEK 🌿

*Deep-fried jerusalem artichoke with dill mayonnaise and pickled silver onion*

**Kycklingleverpastej med grillat levainbröd, cornichons och picklade kantareller** 95 SEK

*Chicked liver with grilled levain bread, cornichons and pickled chanterelles*

## STARTERS

**Hummersoppa med inkokt fänkål, räkor, pepparrotssaioli och dill** 145 SEK

*Lobster soup with fennel, shrimps, horseradish aioli and dill*

**Krispiga gambas med lime- och sojamajonnäs samt kålrabbisallad med koriander och chili** 175 SEK

*Crispy gambas with lime, soya mayonnaise and kohlrabi with coriander and chili*

**Råbiff med friterad jordärtskocka, picklad gulbeta och krondillskapis** 175 SEK

*Beef tartar with deep-fried Jerusalem artichoke, pickled beetroot and dill capers*

**Spetskål med bakade tomater och libbsticka** 125 SEK 🌿

*Pointed cabbage with baked tomatoes and lovage*

## MAIN COURSE

**Köttbullar med gräddsås, potatispuré och rårörda lingon** 195 SEK

*Meatballs with cream sauce, mashed potatoes and lingonberries*

**PicPocs Ceasarsallad med kyckling** 225 SEK

*PicPocs Caesar salad with chicken*

**Pontus högrevhamburgare med cheddar, saltgurka, silverlök, jalapenomajonnäs och pommes frites** 245 SEK

*Pontus burger with cheddar, pickles, silver onion, jalapeno mayonnaise and pommes frites*

**Smörbakad fänkål med inlagda tomater, sotad purjolöksemulsion, fänkålsvinaigrette och krispigt levain** 225 SEK 🌿

*Fennel baked in butter with pickled tomatoes, emulsion made with leek, fennel vinaigrette and crispy levain*

**Stekt gödkalv med rödvinssås, potatisgratäng, friterad jordärtskocka och kaprisinlagda ramslöksbär** 295 SEK

*Seared prime veal with red wine sauce, potato gratin, deep-fried Jerusalem artichoke and ramson berries flavoured with capers*

**Ångad torsk med sandefjordsås, krondill, forellrom, dill och smörslungad potatis med gräslök** 325 SEK

*Poached cod with sandefjord sauce, dill, trout roe, dill, and butter potatoes with chives*

## KIDS MENU

**Hamburgare med ost, sallad, tomat och pommes frites** 95 SEK

*Hamburger with cheese, salad, tomato and potatoes bravas*

**Köttbullar med gräddsås, potatispuré och rårörda lingon** 95 SEK

*Meatballs with cream sauce, mashed potatoes and lingonberries*

## CHEF CHOICE

**Hummersoppa med inkokt fänkål, räkor, pepparrotssaioli och dill**

**Stekt gödkalv med rödvinssås, potatisgratäng, friterad jordärtskocka och kaprisinlagda ramslöksbär**

**Crème Brûlée**

545 SEK



## ◆ DESSERT

**Crème Brûlée** 125 SEK 🌿  
*Crème Brûlée*

**Gino - Gratinerad frukt med vitchoklad och vaniljglass** 115 SEK 🌿  
*Gino - Fruit gratin with white chocolate and vanilla ice-cream*

**Inkokta plommon med kaksmulor och vaniljglass** 95 SEK 🌿  
*Plums with smashed caramel cookies and vanilla ice-cream*



## ◆ COFFEE/TEA

**Kaffe** 34 SEK

**Te** 34 SEK

**Espresso enkel/dubbel** 32/34 SEK

**Cappuccino** 38 SEK

**Caffé Latte** 42 SEK

**Irish Coffee** 145 SEK

**Kaffe Carlsson** 145 SEK

## ◆ SWEET WINE

**Oxford 1.970 Pedro Ximénez – Andalusia, Spain** 145 SEK Glass / 980 SEK Bottle

## ◆ CALVADOS (4/6 CL)

**Boulard XO – France** 116/174 SEK

## ◆ COGNAC (4/6 CL)

**Delamain Pale & Dry X.O – France** 180/270 SEK

**Grönstedts VSOP – France** 120/180 SEK

## ◆ GRAPPA (4/6 CL)

**Poli Grappa Classica – Italy** 88/132 SEK

**Poli Sarpa Oro – Italy** 176/264 SEK

## ◆ WHISKEY (4/6 CL)

**Glenfiddich 12 YO – Scotland** 156/234 SEK

**Jack Daniel's Old No 7 – USA** 96/144 SEK

**Jameson – Ireland** 104/156 SEK

**Laphroig 10 YO – Scotland** 168/252 SEK