



STARTERS

Ankrillette med anklever, pistage, levain och portvin 145 SEK
Duck rillette with foie gras, pistachio, levain and port wine

Charkuterier och ostar 195 SEK
Charcuterie and cheese

Hummersoppa med räkor, rotselleri, fänkål och kavringkrutonger 175 SEK
Lobster soup with shrimps, celeriac, fennel and rye bread croutons

Höstsvamp på levainbröd med Parmigiano, svartpeppar, basilika och persilja 155 SEK 
Autumn mushroom on levain bread with Parmigiano, black pepper, basil and parsley

Krispiga gambas med citron- och jalapeñomajonnäs samt tomat 125 SEK
Crispy gambas with lemon-jalapeño mayonnaise and tomato

Råbiff med gremolata, marconamandel, blekselleri och fänkålsvinaigrette 175 SEK
Beef tartar with gremolata, marcona almond, celery and fennel vinaigrette

MAIN COURSE

Fiskgryta på torsk med tomat, chili, krutonger och aioli 295 SEK
Fish stew with cod, tomato, chili, croutons and aioli

Flankstek med potatis- och jordärtskockagratäng, svampduxelle, rödvinssås och friterad vitlök 295 SEK
Flank steak with potato and Jerusalem artichoke gratin, mushroom duxelles, red wine sauce and deep-fried garlic

Friterad blomkål med shiitake, koriander, kimchisesamfrön, höstkål, sojamajonnäs och linser 225 SEK 
Deep-fried cauliflower with shiitake mushrooms, coriander, kimchi sesame seeds, autumn cabbage, soy mayonnaise and lentils

Köttbullar med gräddsås, potatispuré och råörda lingon 225 SEK
Meatballs with cream sauce, mashed potatoes and lingonberries

PicPocs Caesarsallad med kyckling och bacon 225 SEK
PicPocs Caesar salad with chicken and bacon

Pontus högrexshamburgare med cheddar, saltgurkamajonnäs, jalapeño, silverlök, senap och pommes frites med chilimajonnäs 245 SEK
Pontus burger with cheddar, cucumber mayonnaise, jalapeño, silver onion, mustard and pommes frites with chili mayonnaise

KIDS MENU

Hamburgare med ost, sallad, tomat och pommes frites 95 SEK
Hamburger with cheese, salad, tomato and pommes frites

Köttbullar med gräddsås, potatispuré och råörda lingon 95 SEK
Meatballs with cream sauce, mashed potatoes and lingonberries

CHEF CHOICE

Hummersoppa med räkor, rotselleri, fänkål och kavringkrutonger

Flankstek med potatis- och jordärtskockagratäng, svampduxelle, rödvinssås och friterad vitlök

Pannacotta med mynta, päron, ingefära, mörk choklad och atsinakrasse

545 SEK



DESSERT

Crème Brûlée med blåbär 125 SEK 🌿

Crème Brûlée with blueberries

Inkockt nektarin med vaniljglass, italiensk maräng och rostad macadamianöt 125 SEK 🌿

Poached nectarine with vanilla ice cream, Italian meringue and roasted macadamia nuts

Pannacotta med mynta, päron, ingefära, mörk choklad och atsinakrasse 95 SEK

Pannacotta with mint, pear, ginger, dark chocolate and atsina cress



COFFEE/TEA

Caffe Latte 46 SEK

Cappuccino 42 SEK

Espresso 32/34 SEK

Kaffe/Te 36 SEK

Irish Coffee 155 SEK

Kaffe Karlsson 155

SWEET WINE

Valdespino El Candado Pedro Ximénez – Andalusia, Spain 125 SEK Glass / 500 SEK Bottle 37,5 cl

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

Woodford Reserve Bourbon 140/210 SEK