



STARTERS

Blåmusslor med tomatsås, fetaost, färsk oregano och grillad baguette 95 SEK
Blue mussels with tomato sauce, feta cheese, fresh oregano and grilled baguette

Charkuterier och ostar 195 SEK
Charcuterie and cheese

Crème Ninon med kallrökt lax, inlagd rödlök, spritärtor och dill 175 SEK
Crème Ninon with cold-smoked salmon, pickled red onion, sweet peas and dill

Krispiga gambas med jalapeñomajonnäs, tomat och citron 95 SEK
Crispy gambas with jalapeño mayonnaise, tomato and lemon

Råbiff på smörstekt levainbröd med krispig schalottenlök, äggula, kapris, cornichons och Dijonsenap 175/275 SEK
Beef tartar on butter seared levain bread with crispy shallot, egg yolk, capers, cornichons and Dijon mustard

Smörstekt sparrisbroccoli med sotad purjolöksmajonnäs, parmigiano och rädisor 95 SEK 
Bellaverde with leek emulsion, parmigiano and radish

Vit sparris med jordärtskockapuré, vårtryffelvinaigrette, rödlök och jordärtskockachips 175 SEK 
White asparagus with Jerusalem artichoke purée, spring truffle vinaigrette, red onion and Jerusalem artichoke chips

MAIN COURSE

Kalvrostbiff med potatiskaka, olivsky, semi-torkad tomat, pecorino och knipplök 325 SEK
Veal roast beef with potato cake, olive sauce, semi-dried tomato, pecorino and chives


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

Lammytterfilé med ramslök, lammsky, morot, sparris, knipplök och potatispuré 345 SEK
Lamb fillet with ramson, lamb gravy, carrot, asparagus, chives and potato purée

PicPocs räksallad med rhode island, avocado, rädisa och ägg 245 SEK
PicPoc salad with shrimps, rhode island, avocado, radish and egg

Pontus högrevhamburgare med Gruyère, tryffelmajonnäs, friterad schalottenlök, picklad silverlök, och pommes frites 245 SEK
Pontus burger with Gruyère, truffle mayonnaise, deep-fried shallots, pickled silver onion and french fries

Smörbakad torsk med carpaccio på gulbeta, sparris, rädisor, purjolök, dillcrémefraîche och potatis 295 SEK
Butter-baked cod with yellow beet carpaccio, asparagus, leek, dill crème fraîche and potatoes

Stekt gnocchi med tomatsås, sparrisbroccoli, parmigiano, chili, tomat- och libbstickavinaigrette 225 SEK 
Fried gnocchi with tomato sauce, bellaverde, parmigiano, chili, tomato and lovage vinaigrette

KIDS MENU

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

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

CHEF CHOICE

Crème Ninon med kallrökt lax, inlagd rödlök, spritärtor och dill

Kalvrostbiff med potatiskaka, olivsky, semi-torkad tomat, pecorino och knipplök

Gräddfils pannacotta med jordgubbar och karamell quinoa

545 SEK

◆ DESSERT

Choklad Crème Brûlée med havtorn 95 SEK 🌿

Chocolate Crème Brûlée with buckthorn

Inkocht rabarber med kolakrisp, vaniljglass och atsinakrasse 110 SEK 🌿

Poached rhubarb with caramelized crisp, vanilla ice-cream and atsina cress

Gräddfils pannacotta med jordgubbar och karamell quinoa 75 SEK

Sour cream pannacotta with strawberries and crispy quinoa



◆ 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

Hennessy VS – France 152/228 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)

Bushmills 10 YO – Ireland 152/228 SEK

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