

FÖRRÄTTER

CHARKBRICKA

Prosciutto, Salami, surdegsbröd med tillbehör

119:-

SMAKMENY

Flera kalla smårätter serveras med nybakat bröd

119:-

CROSTINI AI FUNGHI (VEGANSKT)

Krispig hembakat bröd med säsongens svamp

99:-



Fördrinkar

FRENCH 75

Champagne, Gin, Citronsaft & Sockerlag

5 cl 119:-

BLOODY MARY

Vodka, Tomatjuice, Citron, Worcestersås, Tabasco, Selleristjälk & Svartpeppar

5 cl 119:-

MANHATTAN

Whiskey, söt Vermouth, Angostura bitter & Maraschinokörsbär

5 cl 119:-

DRY MARTINI

Gin, torr Vermouth & Oliver

5 cl 119:-

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda & Apelsin

5 cl 119:-

BELLINI

Prosecco, Persika

5 cl 119:-

Är du allergisk? Fråga vår kunniga serveringspersonal så hjälper de dig att undvika allergener.

Smak.

HUSMAN À LA SMAK

SMAKS KÖTTBULLAR

Hemgjorda köttbullar serveras med husets gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och syrad gurka

179:-

POCHERAD TORSKRYGG

Serveras med mandelpotatispuré, brynt smör, picklad fänkål och rädisor

179:-

SVAMPRISOTTO (VEGANSKT)

Klassisk risotto serveras med säsongens svamp och färska örter

179:-

Från grillen

LAMMRACKS

Lammrygg på ben, perfekta grillrätten? Serveras med rödvinssås och getostkräm

309:-

SCAMPI

Marinerade vantageiräkor (MSC) på spett som serveras med aioli

279:-

PORTABELLOSVAMP (VEGETARISK)

Confiterad portabellosvamp med grillad halloumi och mangochutney

259:-

OXFILÉ

Den finaste nötdetaljen, serveras med konjakssås

319:-

MAJSKYCKLING

Kycklingfilé när den är som finast, serveras med paprikasås

279:-

FÄNKÅLSBIFFAR (VEGANSKT)

Hemgjorda fänkålsbiffar serveras med tryffelisky

249:-

SERVERAS MED ELVA SMÅRÄTTER, KALLA OCH VARMA, ANPASSADE EFTER ÅRSTID

DESSERTER

MUNKTELLSKA

Hembakad munk med dagsfärsk vaniljglass och husets saltkolasås

99:-

OSTBRICKA

Dagens utvalda ostar med tillbehör

119:- / pers

SORBET (VEGANSKT)

Dagens sorbet med färska bär

69:-

TRYFFELPRALINER

Hemgjorda tryffelpraliner

49:-

Smaklig måltid!

Smak.