

Säsongsmeny

VÅR & SOMMAR

FÖRRÄTTER

GRÄDDFILSROSTADE MORÖTTER

SOUR CREAM ROASTED CARROTS

Svenska spädmorötter rostade med gräddfil | rökt mozzarellafritter | apelsin | dragon | 115:-

Swedish carrots roasted with sour cream | smoked mozzarella fritter | orange | tarragon

FÄRSKA SOMMARRULLAR*

FRESH SUMMER ROLLS*

Färska vietnamesiska vårrullar | glasnudlar | argentinska rödräkor | schalottenlök | mango | lollo rosso | chilicoulis | lime | koriandersky | 145:-

Fresh vietnamese springrolls | glas noodles | red shrimp | shallots | mango | chili coulis | lime | cilantro jus

FLÄSKSIDA "SLIDER"

PORKBELLY SLIDER

Nattbakad fläskside från Dalsjöfors | rostad brioche | picklad kålsallad | avokadokräm | syrad mango | 135:-

Slow-cooked porkbelly from Dalsjöfors | roasted brioche | pickled cabbage salad | avocado cream | pickled mango

VARMRÄTTER

ZUCCHINI SALTIMBOCCA*

ZUCCHINI SALTIMBOCCA*

Zucchini bräserad i vitt vin | paprika | rostad shiitake | surdegskrutonger | tomatemulsion | salvia- och basilikagremolata | grön ärtpuré | ROI olivolja | 225:-

Zucchini braised in white wine | paprika | shiitake | croutons | tomato emulsion | sage and basil gremolata | green pea purée | ROI olive oil

GRILLADE LAMMRACKS

GRILLED LAMB RACKS

Grillade lammracks | sauterade primörer | portvinsreduktion | färskpotatis | ramslökssmör | 355:-

Grilled lamb racks | sautéed primeurs | port wine reduction | new potatoes | ramsen butter

HALSTRAD TONFISK

BROILED TUNA

Halstrad tonfisk | vallmofrö | grillad sparris | brynt hjärtsallad | kålrotpuré | polkabetor | citronmelissgelé | 295:-

Broiled tuna | poppy seed | grilled asparagus | browned gem salad | turnip purée | chioggia beets | lemon balm gel

DESSERTER

VIOLPANNACOTTA

VIOLET PANNACOTTA

Violpannacotta | färska blåbär | lakritssås | kataifismulor | 115:-

Violet pannacotta | fresh blueberries | licorice sauce | kataifi crumbs

MANGOSORBET*

MANGO SORBET*

Mangosorbet | rispudding | vanilj | rostad kokos | matchasirap | 105:-

Mango sorbet | rice pudding | vanilla | roasted coconut | matcha syrup

CRÊPE MED KOLA & CITRUS

CRÊPE WITH FUDGE & CITRUS

Flortunn crêpe | dulce de leche | Cointreapicklade clementiner | yuzuglaze | 145:-

Crêpe | dulce de leche | clementines pickled in Cointreau | yuzu glaze

KLUBBENS CHOKLADPRALIN | 45:-

CHOCOLATE PRALINE

*These options are vegan or can be made vegan!

EN BUBBLIG START

Champagne | Från 750:- / flaska

Richard Juhlin Brut NV (non-alcoholic) | 65 / 275:-

Celebrandum Cava Brut NV | 85 / 495:-

SNITTAR, SNACKS & TILLTUGG

Varierande priser från 45:-/servering

DRYCK TILL MATEN

VINPAKET | 350:-

Låt oss sätta extra guldkant på er middag med utvalda viner till varje rätt!

Vi har ett brett sortiment av goda viner, lokala öler och läskande drickor - tillsammans kan vi skapa en middagsupplevelse unikt anpassad efter er!

AVSLUTA PÅ BÄSTA SÄTT

Kaffe / te | 35:-

Stänkare till kaffet? Kika på vår aveclista!