

## FÖRRÄTTER | STARTERS

- Crème Vichyssoise med rostade valnötter, torkad svartkål och blodapelsin **165**  
*Crème Vichyssoise with roasted walnuts, dried black kale and blood orange*
- Friterad potatis med Kalixlößrom, gurka och smetana **255**  
*Deep-fried potatoes with bleak roe from Kalix, cucumber and smetana*
- Sotad lax med pepparrotsmajonnäs, brynt smörpulver, gurkpärlor samt kapis- och senapsfrösalsa **195**  
*Charred salmon with horseradish mayonnaise, browned butter powder, cucumber pearls, served with a caper and mustard seed salsa*
- Koreansk råbiff med koriandermajonnäs, kimchichips och salladslök **195**  
*Korean-style steak tartare with coriander mayonnaise, kimchi crisps and spring onion*

## VARMRÄTTER | MAIN COURSES

- Rökt rotselleri med gremolatafräst kål, örtmie de pain, ostronskivling och rosmarinsaioli **265**  
*Smoked celeriac with gremolata-sautéed cabbage, herb mie de pain, oyster mushrooms and rosemary aioli*
- Lardobakad torskrygg med musselsås, confiterad kålrot, vita bönor och bakade tomater **335**  
*Lardo baked cod loin with mussel sauce, confit turnip, white beans and baked tomatoes*
- Grillad pluma med BBQ-sås, rostad vitlöksmajonnäs, sallad och syrad lök på grillat levainbröd, serveras med pommes frites **295**  
*Grilled Swedish pluma with BBQ sauce, roasted garlic mayonnaise, lettuce and pickled onions on grilled levain bread, served with French fries*
- Helstekt hjortinnanlår med terrin på potatis och jordärtskocka, viltpepparsky, rökt sidfläsk och friterad ostronskivling **325**  
*Roasted venison with a potato and Jerusalem artichoke terrine, wild pepper gravy, smoked pork belly and deep-fried oyster mushrooms*
- Tryffeljärserad hel vaktel med rödvinsås, rökt sidfläsk, svamp och potatispuré **335**  
*Truffle-stuffed whole quail with red wine sauce, smoked pork belly, mushrooms and potato purée*

## WINEMAKER'S MENU

### Sotad lax med pepparrotsmajonnäs, brynt smörpulver, gurkpärlor samt kapis- och senapsfrösalsa

*Charred salmon with horseradish mayonnaise, browned butter powder, cucumber pearls served with a caper and mustard seed salsa*  
2020 Noble Vines 446 Chardonnay, California, USA

### Helstekt hjortinnanlår med terrin på potatis och jordärtskocka, viltpepparsky, rökt sidfläsk och friterad ostronskivling

*Roasted venison with a potato and Jerusalem artichoke terrine, wild pepper gravy, smoked pork belly and deep-fried oyster mushrooms*  
2017 Terreno Chianti Classico ASofia, Tuscany, Italy

### Wrångebäckstost med brioche, hasselnötter och brynt smör

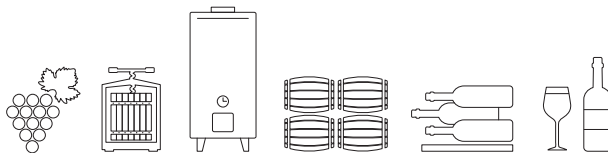
*Wrångebäck cheese with brioche, hazelnuts and browned butter*  
2020 Terreno Otto Sillano, Tuscany, Italy

### Äppelmazarin med saltkola och glass på tonkaböna

*Apple mazarin with salted caramel and tonka bean ice cream*  
2007 Terreno Vin Santo del Chianti Riserva, Tuscany, Italy

**Menyalternativ: 3 rätter 650 | 4 rätter 790    Vinpaket: 3 Viner 495 | 4 Viner 635**





## DESSERTMENY | DESSERT MENU

<b>Wrångebäckstost med brioche, hasselnötter och brynt smör</b>	<b>145</b>
<i>Wrångebäck cheese with brioche, hazelnuts and browned butter</i>	
<i>2020 Otto Sillano, Tuscany, Italy</i>	<b>150</b>
<b>Äppelmazarin med saltkola och glass på tonkaböna</b>	<b>135</b>
<i>Apple mazarin with salted caramel and tonka bean ice cream</i>	
<i>2007 Terreno Vin Santo del Chianti Riserva, Tuscany, Italy</i>	<b>195</b>
<b>Chokladkräm med lingonglass och krossade drömmar</b>	<b>130</b>
<i>Chocolate cream with lingonberry ice cream and crushed biscuits</i>	
<i>2013 Tschida Seewinkel Beerenauslese, Burgenland, Austria</i>	<b>125</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>125</b>
<i>2007 Terreno Vin Santo del Chianti Riserva, Tuscany, Italy</i>	<b>195</b>
<b>Chokladtryffel</b>	<b>40</b>
<i>Chocolate truffle</i>	
<b>Chokladtryffel, espresso och Terreno Grappa di Toscana 3 cl</b>	<b>165</b>
<i>Chocolate truffle, espresso and Terreno Grappa di Toscana</i>	

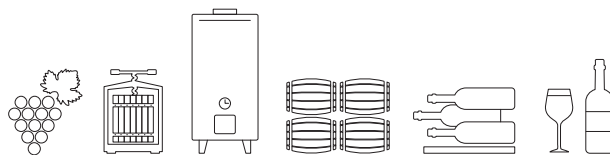
## SÖTA VINER | SWEET WINES

2007 Terreno Vin Santo del Chianti Riserva, Tuscany, Italy	<b>995</b>
1997 Taylor's Vintage Port, Douro, Portugal 75 cl	<b>1 900</b>
S.A. Château d'Arlay Macvin Blanc, Jura, France 37,5 cl	<b>695</b>
2013 Tschida Seewinkel Beerenauslese, Burgenland, Austria 37,5 cl	<b>595</b>
1997 Château d'Yquem, Sauternes, France 75 cl	<b>6 900</b>

## KAFFEDRINKAR | COFFEE DRINKS

Irish Coffee Tullamore Dew	<b>160</b>
Leonard Sachs Kahlua, Grand Marnier	<b>160</b>
Italian Coffee Galliano	<b>160</b>
Espresso Martini Vodka, Kahlua	<b>160</b>





## MOUSSERANDE VIN I SPARKLING WINE

2014 Terreno Metodo Classico Quattro Sorelle, Tuscany, Italy	– / 995
S.A. Perelada Cava Brut, Penedès, Spain	125 / 595
S.A. Charles Heidsieck Brut Réserve, Champagne, France	175 / 950

## VITT VIN I WHITE WINE

S.A. Terreno Bianco di Stella, Tuscany, Italy	125 / 550
2020 Terreno Otto Sillano, Tuscany, Italy	150 / 650
2022 Terreno Bianco Professore, Tuscany, Italy	175 / 750
2023 Bodega del Palacio de Fefiñanes Albariño, Rías Baixas, Spain	160 / 695
2023 Weingut Leitz Rüdesheim Riesling Trocken, Rheingau, Germany	160 / 695
2018 Markus Molitor Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett, Mosel, Germany	175 / 750
2019 La Chablisienne Chablis, Chablis, France	175 / 750
2020 Noble Vines 446 Chardonnay, California, USA	150 / 650

## RÖTT VIN I RED WINE

2020 Winery Red, Solna, Sweden	125 / 550
2021 Il Momento di Terreno, Tuscany, Italy	125 / 550
2019 Terreno Chianti Classico, Tuscany, Italy	160 / 695
2017 Terreno Chianti Classico ASofia, Tuscany, Italy	185 / 795
2019 Terreno Chianti Classico Gran Selezione Sillano, Tuscany, Italy	– / 950
2016 Terreno Momento Massimo, Tuscany, Italy	– / 950
2016 Terreno Chianti Classico, Tuscany, Italy ( <i>Magnum, 150 cl</i> )	– / 1400
2022 Borgogno Barbera d'Alba Superiore, Piemonte, Italy	160 / 695
2021 Michele Chiarlo Barbaresco Reyna, Piemonte, Italy	250 / 1100
2022 Domaine du Trapadis Côtes-du-Rhône Blovac, Rhône, France	150 / 650
2021 Jérôme Arnoux Côtes du Jura Tradition, Jura, France	160 / 695
2022 Domaine Roux Pinot Noir Les Cotilles, Burgundy, France	150 / 650
2021 Alain Graillot Crozes-Hermitage, Rhône, France	250 / 1100
2021 Stolpman Vineyards Crunchy Rôastie, California, USA	160 / 695

## ÖL & CIDER I BEER & CIDER

Menabrea, Birra Bionda	4,8%   33 cl	80
Nynäshamns Ångbryggeri, Landsort Lager	5,3%   50 cl	110
Roslags Näsby Bryggeri, Galoppen IPA	6,3%   33 cl	95
Roslags Näsby Bryggeri, F2 Pale Ale	4,8%   33 cl	95
Galipette, Cidre Brut	4,5%   33 cl	85

## ALKOHOLFRIIT I NON-ALCOHOLIC

Coca Cola   Coca Cola Zero   Fanta   Sprite	35
San Pellegrino Limonata	45
Hammars läsk, Passionsfrukt   Hallon   Krusbär	35
Menabrea 0,0%   Easy Rider Bulldog IPA 0,4%   Galipette Cidre 0,3%	45
Virke Lingon & Blåbär 0,0%	85
Alkoholfritt vin eller mousserande / <i>Non-alcoholic still or sparkling wine</i>	85

