

## Smått och gott / Small and delicious

Vitlöksbröd / **Garlic bread** 35:-

Marinerade oliver / **Marinated olives** 45:-

Tomatbruschetta / **Tomato bruschetta** 75:-

Med kvisttomater, vitlök, basilika och syrad rödlök / **With tomatoes, garlic, basil and pickled red onion**

Tomat och chilisoppa / **Tomato and chili soup** 55:-

Med rökt crème fraiche och grillat bröd / **With smoked crème fraiche and grilled bread**

Grillad ölkorv / **Grilled beer sausage** 55:-

Surdegsbröd och Dijonsenap / **Sourdough bread and Dijon mustard**

Rullad Serranoskinka / **Rolled Serrano ham** 45:-

2 st fyllda rullar med färskost, saltorkad tomat och basilika  
**2 filled rolls with cream cheese, sun-dried tomato and basil**

Yokuhotartar / **Yokuho tartare** 95:-

Oxinnanlår, togarashi, vårlök, sesam och majo  
**Beef top round, togarashi, spring onion, sesame and mayo**

## Lite större / A bit bigger

Porchetta med salsa verde / **Porchetta with salsa verde**

lilla / **small 95:-** större / **large 195:-**

Glaserade kamben / **Glaced ribs** 125:-

Marinerad i daej kalbi (äpple, päron, chili, soja, vårlök och sesam)  
**Marinated in daej kalbi (apple, pear, chili, soy, spring onion and sesame)**

Tonfisktartar / **Tuna tartare** - lilla / **small 135:-** större / **large 185:-**

Serveras med chili, aioli, örter, grillad citron och pommes  
**Served with chili, aioli, herbs, grilled lemon and fries**

Svamprisotto / **Mushroom risotto** 185:-

Serveras med Parmigiano Reggiano  
**Served with Parmigiano Reggiano**



**Pilgrismusslor / Scallops 125: -**

Med butternutpuré med curry, rostade pumpafrö, örtsallad och gräslöksolja  
 With butternut purée with curry, roasted pumpkin seeds, herb salad and chive oil

**Konfiterat, draget anklår / Duck leg confit - lilla / small 140:- större / large 225:-**

Serveras med mantao, BBQ-hoisinsås, honung, kimchi, ingefära, vårlök och sesam  
 Served with mantao, BBQ hoisin sauce, honey, kimchi, ginger, spring onion and sesame

**Direkt från grillen / From the grill****Grillad blomkål (Vegetarisk, går att få vegansk)****Grilled cauliflower (Vegetarian, can be made vegan) 165:-**

Serveras med halloumi, friterad grönkål, rostad spetskål och brynt örtsmör  
 Served with halloumi, fried kale, roasted pointed cabbage and browned herb butter

**Grillad tonfisk / Grilled tuna 235:-**

Med sotad pak choi, böngroddscrudite, mangosalsa och picklad rostad lök  
 With blackened pak choi, bean sprout crudité, mango salsa and pickled roasted onion

**Entrecôte (Svensk marmorerad) / Ribeye (swedish marbled) 245:-**

Romansallad, semitorkad kvisttomat, parmesan, syrad rödlök och rostad potatis  
 Romanesco, semi dehydrated tomato, parmesan, pickled red onion and roasted potatoes

**Sött efter maten / Something sweet****Välj en valfri dessert / Pick a dessert 85 :-**

Svårt att välja? Ta en mixad tallrik med lite av allt det goda  
 Hard choice? Order our mixed plate with a bit of everything.

115:-

**Äpplekaka som den ska vara med kökets vaniljsås****Apple pie as it's ment to be with homemade custard**

**Eton Mess - Klassiskt engelskt kaos på en tallrik eller som vi säger på svenska; Marängsviss med en liten tvist / Eton mess**

Maräng, vispad grädde, bär och lemon curd

Maringue, whipped cream, berries and lemon curd

**Carmelia chokladterriner med Chambord-coulis och havrecrunch**

**Carmelia chocolate terrin with Chambord couli and crunchy oats**

