



### LITE LÄTT...

#### Blåmusselsoppa

Tomat, persilja, krutonger

90:-

#### Cecina de Leon\*

Frisse, riven gruyere, smörstekt bröd, **mandel**

85:-

### LITE MER...

#### Blåmusselsoppa

Tomat, persilja, krutonger

100:-

#### Nattbakad högrek från Närke\*

Krossad färskpotatis med lime, sallad, lökringar, soja

205:-

#### Sotad lax

Caponata, citronaioli, smörkokt amandinepotatis

200:-

#### Kvällens Tips

Presenteras på plats

150:-

#### Kvällens Vegetariska Varmrätt

Presenteras på plats

150:-

### LITE SÖTT...

#### Rabarbermousse\*

Vaniljcrème, smördeg, vit choklad

75:-

#### Bakad Chokladtryffel

25:-

\*Är vad köket rekommenderar i 3-rätters

Samtliga priser är inklusive moms

## Köket rekommenderar

### FÖRRÄTT

#### Cecina de Leon

Frisse, riven gruyere, smörstekt bröd, **mandel**

### VARMRÄTT

#### Nattbakad högrek från Närke

Krossad färskpotatis med lime, sallad, lökringar, soja

### DESSERT

#### Rabarbermousse

Vaniljcrème, smördeg, vit choklad

2-rätters 270:-/person  
(Välj förrätt eller efterrätt)  
3-rätters 350:-/person

## Dryckespaket

### FÖRDRINK

Rasbuie, Drambuie, citronjuice, hallon, Sprite

### VIN FÖRRÄTT

Misterio Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina

### VIN VARMRÄTT

Momentos Carmenere, Cachapoal Rapel, Chile

### DESSERTVIN

Huset Dessertvin

Med drink 275:-/person  
Utan drink 235:-/person

Fråga din servitör om alkoholfritt alternativ