



# KÖKET

RESTAURANG & BISTRO



## Förrätter

### **OSTRON - 5 ST 175KR - 40 KR / ST**

Schalottenlök, citron, champagnevinäger, tabasco

*Passar bra med* Bareksten Botanical Gin 35 kr cl

### **CARPACCIO PÅ BETOR - 129 KR**

Eldad getost, picklade blåbär, mangold, valnötter

*Passar bra med* Domaine Begude 'le Cerisier' Pinot Noir, Haute Vallee De l'Aude, Frankrike, 145 kr glas

### **GRAVAD RYGGBIFF - 159 KR**

Rättika, friterad potatis, Vesterhavssost, salsa verde, ruccola

*Passar bra med* Les Deux Cols 'Alize' Cote Du Rhone, Frankrike 135 kr glas

### **PILGRIMSMUSSLA - 169 KR**

Smörsås, regnbågsrom, grönt äpple, gräslök, dill

*Passar bra med* Begude Terroir Chardonnay 11300, Haute vallee de l'aude, Frankrike 140 kr glas



## Varmrätter

### **BAKAD KÅL - 250 KR**

Belugalinser, puylinser, sojaböner, gremolata, fetaost, hasselnötter

*Passar bra med* Terra Noir Spätburgunder, Rheinhessen, Tyskland 129 kr glas

### **LAMMRYGG - 330 KR**

Persiljerot, sparris, rödlök, sticklök, rödvinssås smaksatt med messmör

*Passar bra med* Gaillard Crozes-Hermitage, Syrah, northern Rhone, Frankrike 195 kr glas

### **TORSKRYGG - 345 KR**

Morotspuré, bräserad purjolök, crudité, syrad soja

*Passar bra med* Birgit Eichinger cChardonnay, Kamtal, Österrike 165 kr glas

### **OXFILE - 369 KR**

Grönpepparsås, pommes Anna, picklad kantarell

*Passar bra med* Lender Jenkins Cabernet Sauvignon, California, USA 140 kr glas



## Efterrätter

### **MINIBRULE - 59 KR**

*Passar bra med* La Fortuna, late harvest Chardonnay, Chile 75 kr glas

### **ÄPPELTARTELETT - 109 KR**

Vaniljglass, kolasås

*Passar bra med* Château Bastor Lamontagne, Sauternes, Frankrike 115 kr glas

### **FRYST CHOKLAD CREME - 109 KR**

Björnbär, maräng

*Passar bra med* Mas de Lavail Maury Expression, Frankrike 75 kr glas

