

## FÖRRÄTTER-SNACKS-STARTERS

### OST & CHARK 120:-

*kvällens ostar & charkuterier, tillsammans med grillat surdegsbröd från Krantz och passande marmelad/röra*

### CARPACCIO 100:-

*Tunt tunt skuret nötkött toppas med tryffelkrutonger & parmesanost, citronmajjo, nymald svartpeppar, & ruccola*

### HUMMERSOPPA 105:-

*En hummerfond som är kokad med kärlek+ en skvätt grädde och konjak toppas med rostad blomkål + filodegskrisp med dill & prästost*

### ROSTAD BLOMKÅL 90:-

*med ett brynt tryffelsmör, pistagenötter & parmesanost*

### DUMPLINGS 85:-

*sesammarinerad ostronskivling, salladslök & infära serveras med en spicy hoisindipp*

### GRILLAT SURDEGSBRÖD 55:-

*med kvällens röra*

### OLIVER 35:-

*vitlök, örter & citron*

### LANTCHIPS 45:-

*med örtig aioli*



## VARMRÄTTER-MAINS-MAT

### BLÅMUSSLOR 195:-

*med vittvin, grädde, & vitlök, toppas med fläderscider, krispigt bacon & dill + grillat surdegsgröd från Krantz*

### KAMBEN (som rebenspjäll fast godare) 210:-

*med en smokey honeyglaze & serveras med krossade vitlöksrostade potatis, majskräm & grillad salladslök*

### LINGUENE- SALVIA & CITRON 195:-

*Salvia, citron, smör, vitlök & babyspenat tillsammans med olivolja & rostad blomkål blir en underbar sommarpasta, toppas med pistagenötter & parmesan*

### VÅRENS BOWL 175:-

*med matvete, rostade smörbönor, smörstekt ostronskivling, honungsrostad mandel, picklad rabarber, en massa våriga grönsaker & citrusaioli*

### BUFFELMOZZARELLA 185:-

*med långbakta körsbärstomater, grillade primörer, örtiga tryffelkrutonger, gröna blad, brynt smör & citron*

### PIZZA TAKE AWAY-ALLA PIZZOR 120:-

### TEXMEXPOWER 150:-

*tomatsås, mozzarella, halländsk hjortfärs & rostad majs toppas med krossade nachos, picklad lök & jalapenokräm*

### SOLEN 140:-

*cremé fraiche, mozzarella, potatis, gul lök & getost toppas med salviaolja & rostat bovete*

### QUATRO FORMAGGIO 145:-

*tomatsås, mozzarella, parmesan, taleggio & kvibille gräddädel*

### CRUDO 145:-

*tomatsås, mozzarella, lufttorkad skinka, parmesan, ruccola & olivolja*

**SÅS TILL PIZZAN- 15 KR**

**-CITRUSAIOLI**

**-JALAPENOKRÄM**

→ glutenfribotten +15 :-

→ veganmozzarella finns för den som önskar

## DESSERT

VÅRENS MARÄNGSWISH 90:-

Med flädermarinerade hallon, vit chokladsås, gammaldags vaniljglass o sega citronmaränger

YOUGHURTMOUSSE 75:-

med bakade rabarber, toppas med kanderat bovete

NOUGAT CHEESECAKE ( mmmm... tänk er geisha i cheesecake form) 80:-

med kolasås och saltrostade hasselnötter

SORBET & CAVA 65:-

kvällens sorbet toppas med ekologisk cava (med eller utan alkohol)

CHOKLADTRYFFEL 25:-

## KAFFE & SÅNT

vårt kaffe & te är ekologiskt, från Johan & Nyström

BRYGGKAFFE 25:-

ESPRESSO 23:-

CAPPUCCINO 35:-

LATTE 38:-

CORTADO 32:-

TE 23:-

## KAFFEDRINKAR 110:-

### ESPRESSO MARTINI

espresso, kahlua & vodka

### BAILEYS ICED-COFFEE

baileys, kaffe, is & grädde

### AMARETTO COFFEE

amaretto, kaffe & grädde

### IRISH COFFEE

whisky, kaffe, råsocker & grädde

### SÖDERKAFFE

mörk rom, averna, råsocker & grädde

## AVEC

Har vi också såklart!

Vad är du sugen på?

