

~ENTRANTES~

Förrätter

**Tiradito Nikkei de Salmón SEK 145 *G***

Laxtiradito (*ASC*) i Nikkeistil med wasabikräm, ponzusås, sesam och edamamebönor  
*Salmon Nikkei style tiradito with ponzu, sesame, edamame beans and wasabi mayo*

**Mejillónes en crema de coco y hierba de limón SEK 135 *GM***

Blåmusslor (*ASC*) i lätt pikant kokossky med citrongräscurry, vårlök och  
färsk koriander (*EKO*)

*Mussels cooked in a light coconut-lemongrass curry served with fresh chives and  
cilantro (EKO)*

**Ensalada tibia de apio confitado SEK 110 (som varmrätt SEK 175) *GMV***

Ljummen sallad med bakad rotselleri (*EKO*), grillad gemsallad, hasselnötscreme & saltrostade  
hasselnötter

*Warm salad with slow baked celeriac (EKO), grilled gem salad, hazelnut cream & roasted  
hazelnuts*

**Tabla de embutidos SEK 185 (*G*)**

Charkbricka med mixade spanska charkuterier, Manchego & husets marinerade oliver

*Mixed platter of Spanish charcuterie with manchego cheese & marinated olives*

*-Kan delas på två/good to share*

*G- Glutenfri/Gluten free*

*M -Mjölkfri/without milk*

*V- Vegetarisk/vegetarian*

*()- Går att få.../available as...*

*Andra allergier eller specialkost? Prata med oss i personalen så hjälper vi dig!*

*Other allergies or requests? Contact the staff!*

~SEGUNDOS~

Varmrätter

**Salmón con arroz hawaiano y crema de sesámo, chili y jengibre SEK 225 *GM***

Sesamrostad lax med poké ris & krämig tahini sås

*Sesame roasted salmon with poke style rice & creamy coconut- ginger sauce*

**Panceta de cerdo de granja local SEK 220 *G***

Äppelbakad fläksida från Alviksgården med sticky musselglace, palsternackschips (**EKO**) & smörad palsternackspuré

*Sticky apple baked and mussel glazed porkbelly from Alviksgården served with a buttered apple and parsnip (**EKO**) pure*

**Carrillera de ternera en salsa de vino SEK 250 *GM***

sous-videbakad Oxkind (**KRAV**) med svamp, serveras i rödvinssås med rostad vitlök, dragon majjo & sellericrisp (**EKO**)

*Mellow Beef cheeks (**KRAV**) in a roasted garlic and red wine sauce served with estragon mayo, mushrooms and crispy celeriac (**EKO**)*

**Costillar de ternera de granja local SEK 245 *GM***

Nattbakade Short ribs från lokal gård med husets BBQ sås & friterad bakpotatis

*Braised short ribs from local farmer with barbecue sauce and deep fried baked potatoes*

**Magret de Pato Barbarie con chorizo de pato SEK 270 *G***

Ankbröst av Barbarie anka serveras med ankchorizo, körsbärssås och sötpotatispuré

*Breast of Barbarie duck, duck and pork chorizo, sweetpotato pure served with a cherry sauce*

**Hamburguesa de granja local SEK 195 (*G*) (*M*) (*V*)**

Husets hamburgare av lokalproducerad färs med bacon, BBQsås, rödlöksmarmelad, majonnäs, sallad, sötpotatisfries och srirachadip

*Beef burger from local farmer with bacon, BBQ sauce, onion marmalade, mayo, salad, sweet potato fries and a chili dip*

~ESPECIALES~

Husets special

**La elección del Chef 4 Tapas mixtas SEK 245 (*G*) (*M*) (*V*)**

Kockens val av 4 mixade Tapas – beställ för hela sällskapet så blir det större urval av Tapas!

Chefs Selection of 4 mixed tapas – order for the whole table to get a wider range of tapas!

~POSTRES~

Desserter

**Parfait de hierba de limón SEK 95 (G)**

Citrongräsparfait med rabarber och jordgubbskompott

*Lemon grass semi-freddo served with a rhubarb and strawberry compote*

**Curd de fruta de la pasión SEK 105 G M**

Pavlova med passionsfruktscurd, hallon sorbet & säsongens bär

*Passionfruit pavlova with raspberry sherbet and seasonal berries*

**Tarta de trufa de chocolate SEK 95**

Chokladtryffeltårta

*Chocolate truffle cake*

**Sorbete ó helado de la casa SEK 60 G (M) (V)**

Husets glass eller sorbet med bär

*Serving of ice cream or sherbet with berries*

~MENÚ INFANTIL~

För de yngre

Pannkakor med grädde och sylt **SEK 75**

Köttbullar med potatismos, gräddsås och lingonsylt **SEK 75**

3 mixade tapas **SEK 150**

-Även de flesta varmrätter går att beställa som halvportion, fråga oss i personalen!

~GUARNICIONES~

Side-orders

Sötpotatisfries **SEK 40**

Marinerade oliver **SEK 35**

Vitlöksbröd **SEK 40**

Ankchorizo **SEK 55**

