

### Snacks

Salt & Vinägerrostade nötter 70  
"Kikos" krispig majs 55  
Gröna Oliver, citron & lagrad ost 85  
Ostron Fine de Claire, schallottenvinägrett 50/st  
Krispiga svålar av Ibericogris 75

### Förrätter

#### Potatisnocchi

Grillad Isberg, Monte Enebro, vinägerglacerade  
valnötter & brynt salviasmör 215  
*La Chevalière, Pinot Noir, 2022, Pays d'Oc, Frankrike* 165/695

#### Terrin på Linderödslägg

Jordärtskocka, naturlig anklever, Öländska tomater & flädervinägrett 225  
*La Chevalière, Pinot Noir, 2022, Pays d'Oc, Frankrike* 145/595

#### Hummer & Kantarell

Portvinsbräserade skogschampinjoner, Nypotatiscrème & Dill 235  
*Pascal Bouchard, Petit Chablis Blancs Cailloux, 2022, Chablis, Frankrike* 165/695

### Varmrätter

#### Griljerad Spetskål från Billinge

Vitost, sesam, Krispig Vitlök & Morot från Solmarka gård 265  
*La Chevalière, Pinot Noir, 2022, Pays d'Oc, Frankrike* 145/595

#### Torsk, krokfångad från Kattegatt

Hjärtmusslor, Vermouth, glacerade Vaxbönor & Lardo 425  
*Pascal Bouchard, Petit Chablis Blancs Cailloux, 2022, Chablis, Frankrike* 165/695

#### Marsalabräserad Kalvkind & lök från Vassmolösa

Citronglaserad sommarkål, Bombaris, Ekskivling & Vesterhavssost 345  
*Protos Roble, 2022, Ribera del Duero, Spanien* 145/595

### Ost & Dessert

#### Morbier

Krusbär, Öländsk Timjanshonung & salt "Munk" 155  
*La Chevalière, Pinot Noir, 2022, Pays d'Oc, Frankrike* 145/595

#### Rabarber & Jordgubbs "Pavlova"

Nötmaräng, Bistrans Mjukglass & Salt Karamell 135  
*Moscato d'Asti, Ceretto, Piemonte, Italien*  
105/405

### "EXTRAVAGANZA"

#### Hängmörad Tomahawk

"Café de Paris" smör,  
Öländska tomater,  
Krispig Vitlök &  
Kapriskakademorötter  
från Solmarka gård  
900-1000g, bra att dela  
(30 min)  
1100



Vid Allergier eller fobier, vänligen meddela personalen



Vid Allergier eller fobier, vänligen meddela personalen

