

Gott innan maten

Tingets Negroni 155:-

- *Lingari, Röd Vermouth från Spriteriet, Dry gin från Stockholms Bränneri*

Citron och fläder spritz 145:-

-*Citron likör från Möja, Kron fläderlikör och Cava*

Svartvinbärs royal 195:-

-*svartvinbärslikör från Spriteriet och Champagne*

GT 155:-

-*Dry Gin från Stockholms Bränneri och Original tonic från Hammars bryggeri*

Odd Bird-Blanc de blancs (alkfri) 130:-

Snacks

Marinerade gröna oliver, 70:-

Saltrostade mandlar, 65:-

Svingod salami från Kumla, 95:-

Krispiga jordärtskockor med granskott, 85:-

"Janssons" lantchips med dipp på anjovis och karamelliserad lök, västerbottenost och gräslök, 95:-

Tunnbrödschip med svensk löjrom (Kalix/Vättern beroende på tillgång) och smetana, 145:-

Inkokt kronärtskocka med vispat citronsmör, 95:-

Gråärtshummus med tunnbrödships, 75:-

"Grillat" gigas-ostron från Orust med brynt citronsmör, pepparrot och dill, 65:-

Pommes med chorizocrunch, majjo och manchego, 95:-

Stadsträdgårdens surdegsbröd med smör, 55:-

Valfri förrätt, varmrätt och efterrätt 595:-

Lindas utvalda viner till, 3 glas 425:-

Vinpaket plus ett glas champagne 575:-

Tingets helkväll

Kökets val av fem serveringar 795:-

Lindas utvalda viner 600:-

Fråga oss gärna vad vi valt just idag

Förrätter

Krämig kräftsoppa med lättrokt Hjälmarö, höstäpplen och frasig surdeg 175:-

Smörstekta kantareller med prästostmajjo, krondillspicklad Västerås-gurka, gravat Berga-ägg, krutonger, silverlök och dill, 175:-

Lufttorkad Ullsvins-karré från Kumla med Karljohansvamp, svartrot x 3 och ramslöksvinäger 175:-

Varmrätter

Smörstekt kungsflundra med skummig champagnesås, sockerärter, spenat och duchessepotatis, 355:-

Svartpepparglaserad oxkind med Karintorpstomat, jumbolök från Källsprång, grönkål, smörig potatispuré, persiljesallad och sky, 335:-

Rosastekt franskt ankbröst med grillade betor från Källsprång, krämig och frasig rotselleri, svartavinbär och confiterad potatis, 345:-

Gnocchi på Hokkaidopumpa med trattkantareller från Hällefors, salvia, mandel, citron och parmesan 315:-

Efterrätter

Bakad mörkchoklad med hasselnötsglass, italiensk maräng och rårörda blåbär 135:-

Inkokta päron med kolasås, rostad mandelmassa och nykörd vaniljglass, 125:-

Tre av Joels favoritostar med sött till 155:-

Gott efter

Kaffe/espresso/cappuccino/te 35:-

Mestreau VSOP-Grosperin (cognac) 45:-/cl

The Swedish Malt-Agitator (whisky) 35:-/cl

Single Malt Rök-Agitator (whisky) 35:-/cl

Chestnut Reserve-Agitator (rom) 35:-/cl

Druvavec Pinot Noir-Arilds Bränneri (svensk "grappa")
40:-/cl

Patronens Punsch-Aktiebolaget Svenska Sprit 30:-/cl

Baileys/Kahlua/Disaronno/Amarula Cream/Fernet Branca
30:-/cl

Espresso Martini 155:-

Kaffedrink 155:-

Vänligen informera om eventuella allergier!