

Snacks

Marinerade gröna oliver, 70:-

Saltrostade mandlar, 65:-

Svingod salami, 85:-

Lantchips, 45:-

Krispiga jordärtskockor med granskott, 85:-

Lite av allt, 155:-

Mindre

Tunnbrödchips med Kalixlöjrom
och smetana, 145:-

Kroket med ansjovis, potatis och lök. Serveras med
lättrökt gräddfil och västerbottenost, 75:-

Stadsträdgårdens surdegsbröd med smör, 45:-

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

Eldad ämnesgurka med crispy-chili, syrad grädde och
honung, 75:-

Färska räkor (200g) med aioli och grillad citron
Dagspris

Pommes med gräslöksmajjo och parmesan, 95:-

Mellan

Bakade och råa tomater från Karinstorp med krämig
burata, basilika, krutonger och sval tomatbuljong,
165:-

Matjessill från Klädesholmen med kokt Berga-ägg, lök, gräddfil, frasigt rågbröd, brynt smör och dill.
Serveras med färskpotatis, 155:-/245:- (halv/hel)

Nät och limmelon med grillad fänkålssalsiccia, mozarella, espelette-peppar, olivolja och färsk lök, 175:-

Sotade gröna ärtor med råhyvlat zucchini, feta-ost, rostade marconamandlar, mynta och citron, 175:-

Glacerade primörbetor med getostyoghurt, tagetes och rostade solrosfrön, 165:-

Stort

Smörstekt Vättern-Abborre serverad med ljumna primörer, syrlig gurka samt rökt rom sandefjord, 355:-

40dagars mörad premium entrecote från Närkekött serverad med tomatsallad, café de Paris-smör, sky och pommes, 475:-

Grillad spetskål med rökta mandlar, krossad färskpotatis, citronsmörsås, vaxbönor och dill, 275:-

Örtrostad Pluma med grönpepparsås, vitlöksstekta bönor, syrlig grönsallad och pommes, 335:-

Efterrätt

Tingets "tiramisu": Rabarberkompott med färskostkräm, savoiardikex, fläder och vit choklad, 95:-

Choklad brûlée med inkokta körsbär och mandel, 95:-

Joels utvalda ostar med något sött till, 155:-