

SNACKS

Oliver ”Nocellara” 65

Marconamandlar 65

En sked kaviar & vodka 155

Bröd, smör & makrillsrilette 65

Patatas bravas med boquerones 95

Linstostada med karamelliserad lök, miso & gulbeta 85

Våffla med stenbitsrom, gräslök, rödlök & crème fraiche 115

OSTRON

Fine de Claire, Gigas, Marennes 45

Pärnan, Gigas, Orust 75

Klemming, Edulis, Grebbestad 95

Ostronflight (ett av varje) 195

Sex ostron ”Fin de Claire” & en flaska champagne 1195

OST & CHARK

Ost från Hilda Nilsson 85/185

Comté 36 mån 125

Tête de Moine 85

Kvällens getost 85

Coppa di Parma 85

Ibérico de Bellota ”Pata Negra” 195

Ost & charktallrik 225/435

FÖRRÄTTER

Uer med råräkor, fermenterad rabarber, gurka,
rabarbervinäger & verbena 165

Grillad vit sparris med fläderhollandaise, ramslök & forellrom 195

Gingravad lax med fläderbärskapris & pepparrotolja 135

Havskraftstaco på tuttul med havskraftsemulsion,
picklad kålrabbi & dill 175

Rökta räkor med aioli, baguette & citron 165

Löjrom från Bottenviken 30g med smörstekt bröd,
lök, crème fraiche & citron 255

VARMRÄTTER

Rödingfilé med blåmusslor, forellrom, gräslök,
smörsås & fransk potatissallad 325

'Torsk au Poivre'
Torskrygg med grönpepparsås & pommes duchesse 315

Fregola med rostad jordärtskocka, ostronskivling,
gruyereskum & libbsticka 255

Löjrom från Bottenviken 60g med smörstekt bröd,
lök, crème fraiche & citron 495

DESSERT

Vaniljglass med pumpasmör, pumpakrokant,
citrontimjan & maräng 115

Chokladkolararte med vispad grädde 105

Ost från Hilda Nilsson 185

Kaffegodis 55

CHAMPAGNEBARENS 3-RÄTTERS

i fem serveringar

Snacks

Bröd, smör & makrillsrillette

Uer med råräkor, fermenterad rabarber,
rabarbervinäger, gurka & verbena

Rödingfilé med blåmusslor, smörsås,
forellrom & fransk potatissallad

tillval ost från Hilda Nilsson +95

Vaniljglass med pumpasmör, pumpakrokant,
citrontimjan & maräng

Kaffegodis

Meny 595

Dryckespaket 495

Vänligen informera oss om eventuella allergier