

Beslutsångest?

595:-/pp

*Vart val av rätter, inga preferenser. Serveras till hela sällskapet***Rätter**

Extra majsbröd <i>Saltat Smör</i>	20:-/st
Salchichón Iberico <i>Lufttorkad Spansk Korv</i>	65:-
Le Noir de Bigorre <i>Skinka Från Franska Pyrenéerna Lagrad 36 Månader</i>	135:-
Cecina De Wagyu <i>Lufttorkad Wagyu Från Spanien</i>	175:-
Gougères <i>Västerbottenost & Forellrom</i>	85:-
Ank- & Kycklinglever <i>Parfait, Vinägerkokt Pärön & Surdegsbröd</i>	125:-
Havsaborre Crudo <i>Tiger's Milk, Fänkål, Chili & Ingefära</i>	175:-
Ravioli <i>Tryffel, Pecorino, Ricotta & Svamp</i>	175:-
Löjrom Från Bottenviken <i>Tartlet På Dinkel, Gruyère, Lök & Brynt Smör</i>	245:-
Råbiff J&J <i>Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot & Kapris</i>	155:-

Varmrätter

Kronärtskocka <i>Grillade Trattkantareller, Syltad Tomat, Brysselkål & Brynt Smör</i>	245:-
Piggvar <i>Bakad Purjolök, Blåmusslor, Grillat Smör & Thaibasilika</i>	275:-
Rensadel <i>Smörstek Brioche, Anklever, Grillad Shiitake & Sås på Svartpeppar & Havtorn</i>	325:-
Pluma <i>Krispig Polenta, Rostad Vitlök & Grillad Bella Verde</i>	265:-

Dessert

Lingon & Lakrits <i>Lingonglass, Italiensk Maräng & Lakritskola</i>	110:-
Choklad <i>Kaffe, Mjölkglass, Pecannöt & Hasselnötspraliné</i>	115:-
Ost, Kvittenmarmelad & Knäcke <i>Fråga Personalen Om Kvällens Urval</i>	85:-/bit
Praliner Signerat Karl Jungstedt <i>Be Om Att Få Se Brickan</i>	45:-/st
Örtsorbet <i>Citronverbena, Koriander, Timjan & Mynta</i>	55:-
Lägg Till Stockholms Bränneri Gin	115:-

Decision anxiety?

595:-/pp

*Our choice of dishes, no preferences. Served to the entire table.***Servings**

Extra Corn Bread	20:-/piece
<i>Salted Butter</i>	
Salchichón Iberico	65:-
<i>Cured Spanish Sausage</i>	
Le Noir de Bigorre	135:-
<i>Dry Aged Ham From French Pyrenees Aged for 36 Months</i>	
Cecina De Wagyu	175:-
<i>Cured Wagyu From Spain</i>	
Gougères	85:-
<i>Västerbotten Cheese & Trout Roe</i>	
Duck- & Chicken Liver	125:-
<i>Parfait, Vinegar Pickled Pears & Sourdough Bread</i>	
Sea Bass Crudo	175:-
<i>Tiger's Milk, Fennel, Chili & Ginger</i>	
Ravioli	175:-
<i>Truffle, Pecorino, Ricotta & Mushroom</i>	
Bleak Roe From Bay Of Bothnia	245:-
<i>Tartlet Of Dinkel, Gruyère, Onion & Browned Butter</i>	
Beef Tartar J&J	155:-
<i>Lovage, Cured Egg Yolk, Horseradish & Capers</i>	

Mains

Artichoke	245:-
<i>Grilled Funnel Chanterelles, Pickled Tomatoes, Brussels Sprouts & Browned Butter</i>	
Turbot	275:-
<i>Baked Leek, Mussel, Grilled Butter & Thai Basil</i>	
Reindeer	325:-
<i>Fried Brioche, Foie Gras, BBQ Shiitake & Sauce of Black Pepper</i>	
Pluma	265:-
<i>Polenta, Roasted Garlic & Grilled Bella Verde</i>	

Desserts

Lingonberry & Licorice	110:-
<i>Lingonberry Ice Cream, Italian Merengue & Licorice Caramel</i>	
Chocolate	115:-
<i>Coffee, Milk Ice-cream, Pecan Nuts & Hazel Nut Praliné</i>	
Cheese, Quince Marmalade & Hard Bread	85:-/piece
<i>Ask Your Waiter For Our Selection</i>	
Praline Signed By Karl Jungstedt	45:-/piece
<i>Ask Your Waiter To See The Tray</i>	
Herb Sorbet	55:-
<i>Lemon Verbena, Coriander, Thyme & Mint</i>	
Add Stockholms Bränneri Gin	115:-