



SMÅRÄTTER:

En rätt är lämplig som förrätt.
För en hel måltid rekommenderas 3-4 smårätter.

RÅBIFF • 149

Smaksatt med kapris, senap, lök, äggula och dragonkräm. '

TOAST SKAGEN • 149

Med handskalade, MSC-märkta räkor.
Serveras på smörstekt, isländskt rågbröd.

LÖJROM • 199

Serveras med dillvåffla, crème fraîche, schalottenlök och citron.

BAO BUN (Koreanska ångade bröd) Med nattbakat sidfläsk, kimchi, savoykål och chilimajonnäs. • 59

TACOs • 59/st

- Nattbakad högrek med glacerad lök och chilimajonnäs.

- JO's chipotlekyckling, syltad kålrot och potatiskrisp.

- Rotselleri med koriandersalsa, savoykål och chimichurri.

HUVUDRÄTTSPORTION:

RÅBIFF • 249

Smaksatt med kapris, senap, lök, äggula och dragonkräm. Serveras med smörslungade pommes frites.

TOAST SKAGEN • 249

Med handskalade, MSC-märkta räkor.
Serveras på smörstekt, isländskt rågbröd och smörslungade pommes frites.

VILTKÖTTBULLAR • 169 (barnportion: 99)

Serveras med hemlagat potatismos, gräddsås och lingon.

GRILLAD KALVENTRECOTE • 299

Serveras med haricots verts, pommes frites och bearnaisesås.

RÖDING FRÅN MALGOMAJ • 299

Potatisallad med brynt smör, kapris och salladslök och Sandefjordssmör med forellrom.

VÅRPRIMÖRER • 199

Sparris, rotsaker och lök i olika texturer. Serveras med brynt grädde.

DESSERT:

CHOKLAD TERRINE • 59

Mörk, ljus och vit chokladtryffel.

TILLBEHÖR:

POMMES FRITES • 39

SURDEGSBRÖD • 10/ST

BEARNAISESÅS • 39

AIOLI • 29