

MALGRANDAJ PLADOJ EL LA TUTA MONDO

Njut av rätter från jordens olika hörn. Alla våra små skapelser äter man i några tuggor.
Vi rekommenderar att ni tar tre till fyra rätter per person.

FUNGAJ KROKEDOJ

75 KR

Pankofriterade krocketter gjorda på potatis och Karljohansvamp.

SUPO DE TERPIRO KUN TRUFOJ

110 KR

Jordärtskockssoppa med havregrädde, vitt vin och svart tryffel.

SUDA FRITITA KOKIDO

95 KR

Southern fried chicken med hot sauce, citron och saltgurka.

SIMFONIO DE BETOJ

115 KR

Symfoni av betor med chèvrecrème, brynt smör och hasselnöt

KRADROSTITA PORKAĴO GOCHUJANG

135 KR

Grillad fläskside från Stommens gård med Gochujang, kimchi och krispig sallat.

BUTERE BAKITA FLORBRASIKO

95 KR

Smörbakad blomkål med svart tryffel, lökringar och blomkålscreme.

MALGRANDAJ HAMBURGEROJ

95 KR

Slider (miniburgare) med kimchi, saltgurka, cheddar, picklad rödlök och majonnäs på röd olja.

TAKO KUN PROFUNDE FRITITAJ FABOJ

95 KR

Mjuka tacos med bönfritters, grillad salsa och avokadocrème.

MALDIKA BOVAĴFILEO

115 KR

Klassisk liten carpaccio på oxfile med spenat, parmesan och tryffelcrème

KAVIARO DE KALIX

125 KR / st

Råraka i tacoformat med smetana, rödlök och Kalixlöjrom. Säljes styckvis.

WAGYU TARTARO

185 KR

"Pelle Jansson" i vår tappning. Råbiff av Wagyu-flank, Kalixlöjrom, pepparrot, soja- och brynt smörmajonnäs samt picklad rödlök.

SPICA KUKUMA SALATO

65 KR

Gurksallad med svart vinäger, röd olja, jordnötter och koriander.

TAKOJ KUN KONFITA ANASAĴO

125 KR

Mjuka tacos med ank-confit, grillad salsa, koriander och silverlök.

TINUSO TATAKITA

125 KR

Tonfiskataki med örtsallad, Nouc Cham, pomelo, cashew och kokos.

TRUFAJ ASPARAGOJ

120 KR

Grillad grön sparris tryffelmajonnäs och riven parmesan.

KRADROSTITA FLANKA STEKAĴO

140 KR

Grillad flankstek med Chimichurri, Mojo rojo och Pimentos de padrón.

PORKAĴCHUNTUNO

95 KR

Wontons fyllda med fläsk, pak choi, ingefära och Sichuanpeppar. Finns även vegan-alternativ.

SALVELENO VAPORITA

135 KR

Ångad röding med smörstekt svamp, picklad svartrot, brynt smör och friterad grönkål.

KVIN AROMAJ ANASBRUSTAĴO

145 KR

Rosastekt ankbröst med lotusrot, five spice, sjökorall och soja-, yuzu- och chiliglacé.

SALMAĴO TATARO

125 KR

Laxtartar med wasabicrème, Wakame-sallad och Mandusås.

MARFRUKTOJ KUN FLORBRASIKO

135 KR

Halstrad pilgrimsmussla med blomkål, gurka, Yuzu och lättrokt forellrom

ĈEFELEKTO

565 KR / PP

Kockens urval av 4 rätter plus dessert.
Serveras till samtliga vid bordet.

TRINKPAKAĴON Dryckespaket med 5 utvalda glas

425 KR / PP