

## À la carte

Varmrätt 1250 kr

Varmrätt med förrätt eller dessert 1750 kr

Förrätt, varmrätt och dessert 1950 kr

### Förrätter

Hiramaasa crudo, fermenterad druvjuice, citronverbena och svartpepparolja

Oxinnanlår, tryffel, vispat ägg, rosor och selleripickles

Pilgrimsmousseline, kungskrabba, Oscietrakaviar och tagetesolja

### Varmrätter

Smörbakad marulk, kronärtskocka, trattkantareller och varm vinägrett med enbär

Rensadel, karamelliserad blodkräm, nejlika och citrus

Kålrabbi med svampdumplings, betor och tempura på carciofini

### Desserter

Svenska ostar med sallad och kex

Bakat svenskt trädgårdsäpple, oxiderad äppeljuice, vanilj och rostad mandelglass

Biskeliachoklad cremeaux, sesamkrokant, lönnsirap och miso