

FÖRRÄTTER

Matjesill med ägg- och västerbottencrème, rödlök, brynt smör och dill ~ 98kr

Portabellomatjes med ägg- och västerbottencrème, rödlök, brynt smör och dill ~ 85kr

Halstrade pilgrimsmusslor på pumpapuré, lättrokt forellrom och skummig musselsås ~ 130kr

“Pelle janzon” med grillad brioche, löjrombakad äggula och picklad lök ~ 145kr

VARMRÄTTER

Rimmad röding på skaldjurspuré, mixad hummersås, dillolja och krispig fänkål ~ 240kr

Moules frites med citronaioli ~ 185kr

Gnocchi med confiterad svamp på grillad gemsallad, hyvlad parmesan, örter och rostad citroncrème ~ 195kr

Södra Teaterns köttbullar med gräddsås, potatispuré, lingon och Mosebackegurka ~ 175kr

Hamburgare med rostad lökmajonnäs, sirapsbacon, biffomat, briochebröd och pommes frites ~ 175kr

Steak minute med tomatsallad, pommes frites, rödvinsås, och bearnaisesås ~ 255kr

DESSERTER

Fattig riddare på kardemummabulle med vaniljglass och romrussin ~ 95kr

Bakad choklad med hasselnötskrokant, inkokta körsbär, chokladsorbet och olivolja ~ 95kr

Farmors drömmar med hjortron och råkräm smaksatt med vanilj ~ 95kr)