

MENY

Förätter

Löjrom från Vänern med toast, rödlök, smetana & citron	275 kr
<i>Vendace roe with toast, red onion, smetana & lemon</i>	
Asiatisk råbiff med yuzu kimchi, majonnäs shizokrasse och sesam	165 kr
<i>Aisan beef tartar with yuzu kimchi, mayonaise, shizo cress & sesame</i>	
Carpaccio på yellowtail med tryffel, citrus & jalapeño	165 kr
<i>Carpaccio of yellowtail with truffle, citrus & jalapeno</i>	

Huvudrätter

Coq au vin på Pärlhöna med panchetta, morot & rostad vitlökspuré	225kr
<i>Guinea fowl "Coq au vin" with carrots panchetta & garlic mashed potatoes</i>	
Vitello tonato med rucola, cocktailtomat, rostad potatis och citron	225 kr
<i>Vitello tonato with arugula, cherry tomatoes, roast potatoes and lemon</i>	
Laxsashimsallad, avokado, soja, ingefära, kimchi & sesam	205 kr
<i>Salmon sashimi salad, avocado, soya, ginger & kimchi sesame</i>	
Vegansk kokosnötscurry med tofu, koriander, lime & ris	215 kr
<i>Vegan coconut curry with tofu, cilantro, lime & rice</i>	
Helstekt Kyckling med rostad potatis, sallad & tryffel majonnäs (4p)	455 kr
<i>Roast Cicken with potatoes, bib lettuce & truffle mayonaise</i>	
Bardots tryffelpasta med grädde, parmesan och tryffel	265 kr
<i>Truffle pasta with cream, parmsesan and truffle</i>	
Kalv Milanese med persilje- & kaprissmör samt huvudsallad	275 kr
<i>Veal Milanese with parsley & caper butter, biblettuce</i>	
Skrei torsk med vitsparris, forellrom, hollandaise & potatiskrisp	285 kr
<i>Cod with white asparagus, trout roe, hollandaise and potato crisp</i>	

Sides

Pommes frites med tryffel majonnäs	55 kr
<i>French fries with truffle mayonaise</i>	
Haricovert med lök och senapsdressing	45 kr
<i>Haricovert with onions and mustard dressing</i>	
Huvudsallad med citronette)	45 kr
<i>Bib lettuce with lemon dressing</i>	

Desserten

Pannacotta med gravad rabarber hallon och maräng	115 kr
<i>Pannacotta with rubarb, raspberries mand merenguie</i>	
Tryfflar	45 kr
<i>Truffles</i>	

