

NYÅRSMENY

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN 185:-/ 285:-
Med smörstekt briochebröd toppas med forellrom

LÖJROMSTOAST 225:-
Med briochebröd, smetana, rödlök, gräslök

HUMMERSOPPA 245:-
Med creme fraiche, rödlök, hummerkött och forellrom

CARPACCIO 195:-
På oxfilé med pinjenötter, pamesanost, ruccola, sotad citron och balsamico

KLASSIKER

RIMMAD LAX 285:-
Med dillstuvad potatis

KALVKÖTTBULLAR 225:-
I gräddsås med lingon, pressgurka och potatispuré

RIMMAD OXKIND 295:-
Med potatispuré, rödvinssås, svamp, riven tryffel och torkad grönkål

FISK- & SKALDJURSGRYTA 265:-
Med krutonger och aioli

ÅSÖGATANS FISH´N CHIPS 265:-
Med remouladsås, avokadokräm och tomatsalsa

RIMMAD TORSKRYGG 395:-
Med räkor, pepparrot, brynt smör och dillslungad potatis

VEGETARISKT OCH GRÖNT

RÄKSALLAD 225:-
Med ägg, avokado och Rhode Island

CAESARSALLAD 225:-
Med scampi och räkor

BLOMKÅLSPURÈ 225:-
Med smörstekt blomkål, friterad jordärtskocka, shitakesvamp, pinjenötter, brynt smör och riven tryffel

DAGENS FÅNGST

Smörstekt hälleflundra med rödvinssås, potatispuré, svamp och friterad grönkål toppas med riven tryffel
385:-

SKALDJUR

RÄKPLATEAU 235:-
200 g färska räkor, 100 g rökta räkor, blåmusslor, dressing och smörstekt briochebröd

OSTRONPLATEAU 225:-
3 olika sorter ostron 2 av varje med lökvinegrette

SKALDJURSPLATEU 895:-
½ amerikansk hummer
En näve rökta räkor
En näve färska räkor
2 Argentinska rödräkor
Vinkokta blåmusslor
3 franska ostron
Rhode Island och aioli
Smörstekt briochebröd

(Kan ta lite längre tid att få skaldjur)



