
THE 5TH EXHIBITION

ONE COW AT A TIME · 4.3-25.4 2026

Detta är vårt manifest för hållbarhet och respekt för råvaran. Vi arbetar med hela djuret – från nos till svans – och ser varje ko som en möjlighet att skapa smakupplevelser utan svinn. Genom att ta ansvar för hela kedjan, från producent till tallrik, hyllar vi både hantverket och naturen. Det är mat med mening – en ko i taget. Av rasen Rödkulla, från Tyresta Gård.

Kvällens aptitretare

Tonight's appetizer

Innanlår

Tartar, grillad majonnäs, svart trumpetsvamp, purjolök

Topside of beef

Tartar, grilled mayonnaise, black trumpet mushroom, leek

Fransyska

Doppio ravioli, ragu, ricotta, Gammel Knas

Top Round

Doppio ravioli, ragu, ricotta, Gammel Knas

Bog

Korv, rödbeta, brynt smör

Shoulder

Sausage, beetroot, browned butter

Höglass

Glasrabarber, örter, rån

Hay ice cream

Forced rhubarb, herbs, wafer