



## SET TASTING MENU

1250 SEK

Kvällens aptitretare  
Tonight's appetizer



**Rödbeta tillagad i kol**  
Ren, svart vitlök och ostron

**Beetroot cooked in coal**  
Reindeer, black garlic and oyster

**Blåmusslor**  
Tång, rotfrukter  
och 100% citron

**Blue mussels**  
Seaweed, root vegetables  
and 100% lemon

**Jordärtskocka**  
Purjolök, bläckfisk X0 och lök

**Artichoke**  
Leek, squid X0 and onion

**Lamm**  
Gurka, ramslök och  
karamelliserad grädde

**Lamb**  
Cucumber, wild garlic  
and caramelised cream

**Rabarber**  
Shio koji och karamelliserad havre

**Rhubarb**  
Shio koji and caramelised oats

## SET TASTING MENU

950 SEK

Kvällens aptitretare  
Tonight's appetizer

**Rödbeta tillagad i kol**  
Ren, svart vitlök och ostron

**Beetroot cooked in coal**  
Reindeer, black garlic and oyster

**Lamm**  
Gurka, ramslök och  
karamelliserad grädde

**Lamb**  
Cucumber, wild garlic  
and caramelised cream

**Rabarber**  
Shio koji och karamelliserad havre

**Rhubarb**  
Shio koji and caramelised oats

Party of six or more needs  
to agree on the same menu



## BEVERAGE PAIRINGS

**NORDIC & FUNKY**  
850 SEK / 550 SEK \*

Aperitif \*

Nobel \*  
Andersen Winery

Who say?  
Multi vintage blend with  
an upcycling surprise

C'Juste  
Laurent & Nathalie Marre

Pinot Noir \*  
Arilds Wineryard

Rhubarb and Gin \*  
Fotografiska

**CLASSIC**  
850 SEK / 550 SEK \*

Aperitif \*

Blanc-Sain \*  
Arnaud Combier

Orange Wine  
Parajes

Grüner Veltliner  
Jurtschitsch

Teroldego \*  
Foradori

Rhubarb and Gin \*  
Fotografiska

**NON ALCOHOLIC**  
475 SEK / 275 SEK \*

Aperitif \*

Blanc de Blancs 0% \*  
Oddbird

Apple and Hops 0%  
Beskow's

Apple Cider 0%  
Pomologik

Sloeberry 0% \*  
Beskow's

Rhubarb 0% \*  
Färna Odlingar

