

HÖSTMENY

À la carte:

FÖRRÄTTER:

Picklad pumpa med ost från Rindö mejeri, pumpakräm & chilicrudité.
155:-

Tartar från Tavastboda gård med kvällens tillbehör.
175:-

Sallad med bakade & picklade betor, höstäpple & rödlök.
165:-

VARMRÄTTER:

Rödvinsbräserverad shortrib med glaserad savoykål, havtorn & chips på
jordärtskocka.
245:-

Bakad Gös med krandillspicklad rättika & kantarellbuljong.
275:-

Rostad Kungsmussling & rökt ostronskivling med majrova & höstäpple.
205:-

DESSERTER:

Veckans brûlée.
85:-

Rökt chokladkräm med mandelcrumble & vinbärscoulis.
95:-

Kvällens glass
45:-