

FÖRRÄTTER

STARTERS

JAMÓN SERRANO Lufttorkad skinka, lagrad minst 3 månader Air dried ham, stored for at least 3 months	109	GAMBAS AL AJILLO Scampi i vitlök, chili, persilja Garlic scampi, chili, parsley	145
Iberico: produkter tillverkade av frigående grisar uppfödda på ekollon.		BELGISKA VÅFFLOR Löjrom, smetana, rödlök, gräslök	219
* SALCHICHÓN IBÉRICO	99	LÖJROM Löjrom, smetana, rödlök, hasselbackspotatis	219
* CHORIZO IBÉRICO	99	CARNE CRUDA (Råbiff) Grovhackad oxfile från Närkekött, tacoskal, kapisbär, picklade betor, krispig charlottenlök, tryffelkräm, gravad äggula	159
* LOMO IBÉRICO	109	SECRETO IBÉRICO (grisens hemlighet) Sallad på äpple, ananas, örter och chilli	179
* JAMON IBÉRICO ca 20 gram	265	TOMATCARPACCIO Ramlökskräm, basilikaolja, riven 12 månader Manchego, karamelliserade valnötter	149
* IBÉRICOBICKA Variation av våra ibéricoprodukter	499	PAN CON TOMATE Variant på pan con tomate, smörstekt bröd, finhackad tomat, olivolja, flingsalt, jamon serrano, täcke av 12 månader manchego	159
KITCHENETTE'S FAVORITER Två utvalda ostar och två utvalda charkdetaljer Two selected cheeses and two selected charcuteries	169		
KITCHENETTE'S OSTBRICKA Kitchenettes cheese board	285		
MONTE ENEBRO 100 % getost från Castilla Leon / goat cheese	119		
MANCHEGO 100 % fårost från La Mancha / sheep cheese	85		
ROSTADE MANDLAR	45		
PIMIENTOS DE PADRÓN Små spanska friterade paprikor/ Small fried spanish peppers	99		

Fråga efter fler skaldjur (dagspriser)

Ask for more seafood (daily prices)



VARMRÄTTER

MAIN COURSES

GRILLAD OXFILE (Närkekött)

355

Hasselbackspotatis, 3x svamp picklad och smörstekt efter säsong, tryffelkräm, svampcapuccino

GRILLADE LAMMRACKS

325

Kraftigt reducerad rödvinssky, rosmarin och vitlökskräm, kryddrostad färskpotatis, primörer, betor

ROTSSELLERISTEK

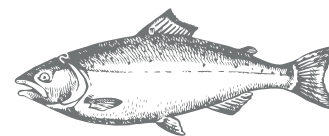
295

Hasselbackspotatis, 3x svamp picklad och smörstekt efter säsong, tryffelkräm, svampcapuccino

SMÖRBAKAD TORSKRYGG

325

Ramslökskräm, vitvinssås, primörer, rotfruktschips, smörslungad färskpotatis



KÖTT ATT DELA

MEAT TO SHARE

*För två till tre personer att dela på.
Presenteras med husets tillbehör efter säsong.*

*For two to three persons to share.
Presented with seasonal accompaniments.*

ENTRECÔTE ~ 1000 g

899

Lokalt 28 dagars hängmörat kvalitetskött
Local 28 days hung and tenderized meat

T-BONE STEAK ~ 1000 g

999

Lokalt 28 dagars hängmörat, dubbelbiff med oxfilé och biff
Local 28 days hung and tenderized, a piece of tenderloin and a piece of strip

SKALDJUR ATT DELA

SEAFOOD TO SHARE

*Platåen behöver förbokas 3 dagar före.
Skaldjuren varierar efter tillgång.*

*Plateau needs to be prebooked 3 days before.
The seafood varies depending on availability.*

SKALDJURSPLATÅ DE LUXE

1850

Större skaldjursplatå med såser
Bigger seafood plateau with sauces

Vårt kött är lokalt!

I samarbete med Närkekött väljer vi ut den högsta kvaliteten.

Our meat is local!

In collaboration with Närkekött, we select the highest quality.

DESSERTER

DESSERTS

KITCHENETTE'S EGEN TRYFFEL	40
KVÄLLENS SORBET	50
HALLONGLASS Hallonkräm, citronpuré, maräng, lakritscrumble	115
VARIANT PÅ RABARBERPAJ Rabarberkompott, vaniljglass, smuldeg	100



Det är en självklarhet för oss att ta väl hand om våra gäster. Om du har några allergier eller smakpreferenser fråga oss vad maten innehåller. Självklart ordnar vi barnmeny. Då vi arbetar med dagsfärska leveranser reserverar vi oss för att utbudet kan variera från dag till dag. Tveka inte att fråga vid särskilda önskemål.

It is natural for us to take good care of our guests. If you have any allergies or taste preferences ask us what the food contains. Obviously we will arrange children's menu. We work with daily fresh deliveries we reserve the right to supply varies from day to day. Do not hesitate to ask for special requests.