

FÖRRÄTTER / STARTERS

JAMÓN SERRANO 125 kr

Lufttorkad skinka lagrad minst 12 mån.

Iberico: produkter tillverkade av frigående grisar uppfödda på ekollon.

SALCHICHÓN IBÉRICO 105 kr

CHORIZO IBÉRICO 105 kr

LOMO IBERICO 125 kr

JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA 295 kr

Ca 30 gram

IBÉRICO BRICKA 499 kr

Variation av våra Ibéricoprodukter.

CECINA DE LEON 150 kr

Rökt och lufttorkat nötkött från Leon i Nordvästra Spanien. Lagrad minst 12 mån.

KITCHENETTE'S FAVORITER 189 kr

Två utvalda ostar och två utvalda Charkdetaljer.

KITCHENETTE'S OSTBRICKA 395 kr

Kitchenette's utvalda ostar serveras med marmelad

MANCHEGO 120 kr

100% Fårost från La Mancha.

QUESO AZUL 110 kr

Komjolk från Asturias

CABRA DE MURCIA AL VINO

110 kr

100% Getost från Murcia

QUESO IBERICO 110 kr

Får/Get & Ko från Castilla y Leon

PATA NEGRA

Det finns olika klasser av Pata Negra, och den finaste kallas JAMÓN IBERICO DE BELLOTA (ekollon). Denna skinka är från frigående grisar som strövar i ekskogar längs gränsen mellan Spanien och Portugal, och äter endast ekollon.

Nästa klass kallas JAMÓN IBERICO CEBO DE CAMPO. Denna skinka är från grisar som matas med en kombination av ekollon och spannmål.

Den tredje klassen är JAMÓN IBERICO DE CEBO (eller bara JAMÓN IBERICO). Denna skinka är från grisar som utfodras enbart på spannmål.

SNACKS

MARCONA MANDLAR 45 kr

KIKOS 45 kr

OLIVER 45 kr

SALTA POTATISCHIPS 45 kr

BANDERILLAS 4ST 45 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

OSTRON

3 st	150 kr
½ dussin	270 kr
1 dussin	480 kr

KAVIAR

350 kr
10 gram odlad Kaviar från Småland serveras med smetana, rödlök och smörstekt bröd.

HAVSKRÄFTA

155 kr
Tempurafriterad havskräfta med ponzusås, chili och en emulsion på citrongräs.

HUMMER

275 kr
Grillad hummersvans glaserad med havtorn. Serveras med beurre blanc, morotsfondant och inlagda senapsfrön.

LÖJROM

295 kr
Löjrom, smetana, rödlök, citron, gräslök, smörstekt bröd

MAKRILL PÅ CROSTINI

135 kr
Lättgravade makrillfiléer på krispig crostini. Serveras med tomatconsommé, örtpesto samt marinerad tomat, gurka och fänkål.

PASTRAMI ROTSELLERI

135 kr
Kryddbakad rotselleri med stekt svamp, vispat kycklingsmör och en ton av granskott.

CROQUETAS

180 kr
Ibérico skinkkroetter serveras med Aioli och jalapeno

WAGYU CARPACCIO

410 kr
Wagyu carpaccio serveras med tryffel, manchego, och pinjenötter

GRILLAT MÄRGBEN

265 kr
Råbiff på oxfilé, syrad lök, serveras med tryffel och rotfruktschips

PANCETTA IBÉRICO BELLOTA

150 kr
Stekt krispig fläksida från den svarta grisen

SLIDERS

125kr/st
Miniburgare gjorda på premium svensk Oxfile och japansk Wagyu serveras med briochebröd, picklad lök och Aioli.

KRONÄRTSKOCKA

180 kr
Bakad kronärtskocka med ört och piementon marinad serveras med vitlökssmör och riven manchego

KRISPIG BLOMKÅL

100 kr
Krispig blomkål serveras med Mojo rojo och Aioli

PATATAS BRAVAS

85 kr
Krispig potatis serveras med Mojo rojo och Aioli

CHAMPINJONES AL AJILLO

99 kr
Champinjoner frästa i olja, vitlök, chili och persilja.

PIMIENTOS DE PADRÓN

99 kr
Små friterade paprikor med havssalt

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

RYGGBIFF **525 kr**

28 dagar hängmörad och grillad ryggbiff, avslutad med svart vitlök, rosépeppar och timjan. Serveras med bräserad gemsallad, vårlök och pommes Anna.

ANKA **495 kr**

Stekt ankbröst, varsamt bakat i ankfett. Serveras med fondant på rödbeta och lår, ankströssel, portvins- och rödlökskompott samt blomkålspuré.

SVAMPRIOTTO **395 kr**

Svamprisotto serveras med 3x svamp, örtolja, färskrivnen tryffel och brödkrisp

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 **1295 kr**

Lokalt kvalitetskött hängmörat min 28 dagar,
Local 28 days hung and tenderized quality meat

T-BONE STEAK – 1000 g **1450 kr**

Lokalt kvalitetskött hängmörat min 28 dagar.
Dubbelbiff med oxfilé och biff.
*Local 28 days hung and tenderized quality meat.
A pice of tenderloin and a pice of strip.*

LAMMRACKS – 1000 g **1195 kr**

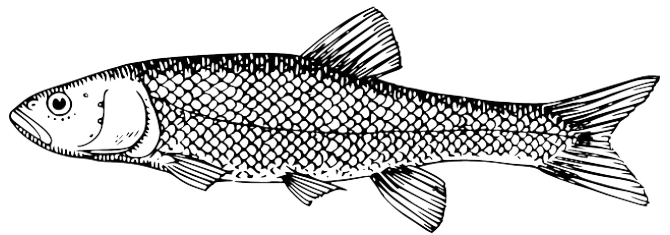
Ursprung varierar beroende på tillgång

TORSKRYGG **495 kr**

Varsamt pocherad torskrygg med grillade rädisor och smörkokt rättika. Vitvinsvelouté toppad med löjrom, kaviar och finhackad gräslök.

LAMMRACKS **425 kr**

Örtrubbade lammracks, serveras med rosmarinrostade rotfrukter, potatis, rödvinsky och getostcrème.



SKALDJUR OCH FISK ATT DELA / SEAFOOD AND FISH TO SHARE

*Platå behöver förbokas 3 dagar i förväg,
Skaldjur och fisk varierar efter tillgång.*

*Plateau needs to be prebooked 3 days in advance.
The seafood and fish varies depending on availability.*

SKALDJURSPLATÅ **2350 kr**

Skaldjursplatå, pommes och såser.
Seafood plateau with french fries and sauces.

*12 st ostron
8 st havskräftor
1hel hummer
1hel krabba
300 gram färska räkor
300 gram rökta räkor
30 gram löjrom*

GRISFEST / PIG PARTY

3 dagars förbeställning
3 days pre-order

COCHINILLO (SPÄDGRIS)

SNACKS

Oliver, chips, mandlar, chark, ost
Snacks such as olives, chips, almonds, cured meats and cheese.

FÖRRÄTTER

4 olika tapas att dela
4 tapas to share

VARMRÄTT

COCHINILLO (SPÄDGRIS)

Ungsgrillad krispig spädgris att dela. Serveras med grönsallad, riven manchego, ugnstrostad potatis, citronaioli samt sås gjord på fläskspadet med brandy.,
Oven-grilled crispy baby pig to share. Served with green salad with grated manchego, oven-roasted potatoes, lemon aioli and sauce from the pork with brandy.

DESSERT

SORBET. Kvällens sorbet serveras med bär och maräng.
Sorbet served with berries and meringue.

825 kr/p. Minimum 6 pers.

3 dagars förbeställning
3 days pre-order

DESSERTER / DESSERTS

SORBET

Dagens Sorbet (fråga smak)

75 kr

Det är en självklarhet för oss att ta hand om våra gäster.

RABARBERTRIFLE

Pocherad rabarber och rabarbergelé. Ginsmaksatt sockerkaka, vaniljmousse och hibiskusgranité.

145 kr

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.

Fråga gärna personalen om dryck som passar.

CHOKLAD VARIATION

En variation på choklad serveras med brynt smörglass

175 kr

OSTBRICKA

Variation på ostar serveras med marmelad

165 kr

HONUNGSPARFAIT

Parfait på karamelliserad honung, lemon curd, havrekex, marconamandlar och krämig ingefäragelé.

145 kr

PRALIN & AVEC

Den perfekta avslutningen, Pralin, Espresso & utvald Avec..

170 kr