



KOCKENS VAL

Mixade snacks, starters,
spett med 200g protein/person
och tillbehör
serveras sharing style till hela
sällskapet,
från 4 personer 335/person

STARTERS

Carpaccio, rättika, sojamajo, furikake 145

Laxtartar, forellrom, ponzu, jalapeñomajo 145

Vispad burrata, svamp, rosmarin, lingon, brynt smör 140

SPETT 100g – Vi rekommenderar två spett & ett tillbehör

Ryggbiff "Café de Paris" broccoli, tomat 140

Bjärekyckling, kimchimajo, nudlar, spetskål 120

Dansk fläskstek, dijonnaise, rödkål, picklad gurka, surdegsbröd 120

Lammrostbiff, flatbread, za'atar, romescosås, salta mandlar 130

Scampi, vitlök & örter, guacamole på ärtor & avokado, fänkål 130

Pannoumi, kronärtskockskrämm, paprika, spetskål, parmesan 110

TILLBEHÖR

Pommes med vitlök & örter 45

Pommes med jalapeñomajo 50

Coleslaw 35

Sushiris, kimchimajo & furikake 45

Blomkålsgratäng med tryffel 65

DRINKS

Mojito 10% - Från tapen 90

Negroni 6cl – Gin – Campari – Söt Vermouth 155

Bjäre 5cl – Gin – Rabarber – Lingon – Fläder -
Grapefrukt 140

Hugo Spritz – Cava – ST-Germain – Mynta - Lime 105

Peach Collins 5cl – Gin – Persika – Citron – Socker -
Soda 140

Dreamliner 5cl – Vodka – Fläder – Äpple – Ingefära 140

Thai Basil 5cl - Gin - Citron - Basilika – Vaniljskum 140

SNACKS

Charktallrik 145

Bjärechips med
löjromsdipp 145

Tortillachips med
guacamole på ärtor &
avokado 65

Marinerade oliver 55

Marconamandel 65

Nötmix 45

DESSERT

Pannacotta, blodapelsin, vit choklad, havre 95

Cookie, chokladcremaux, vaniljglass, hasselnöt 85

En kula glass 45

En bit ost, marmelad, knäcke 85