

WEEK 20

START SHARING

PIMIENTOS DEL PADRÓN <i>spicy green peppers</i> Stekta små paprikor från Galicien med rökt flingsalt.....	65
PAN CON TOMATE , <i>tomato toast</i> Grillat surdegsbröd, vitlök, riven kryddig tomat	64
IBÉRICO DE BELLOTTA , <i>ibérico ham, 70g</i> 70 gr. Iberisk lufttorkad premium skinka	145
CROQUETAS DE SETAS , <i>croquettes with mushroom</i> Kroketter smaksatta med Karl Johan-svamp, (2st)	75

Following lunch dishes include: table water, fresh baked bread & coffee.

Bordsvatten, bröd och bryggkaffe ingår i följande lunchrätter.

PLANT BASED

VERDURAS , <i>potatoes, green and white asparagus, carrot, ramson</i> Primörtallrik med potatis, grön sparris, vit sparris, morot, ramslök ...	95
CREMA DE ARVEJAS , <i>peas, haricots verts & sugar snaps</i> Grönärtscreme med spritärtor, haricots verts, sugar snaps.....	90

ADD A PROTEIN TO YOUR PLANT BASE

Addera ett av följande protein till din vegetariska rätt.

SALMÓN , <i>poached salmon</i> Inkokt lax.....	55
CARNE DE RES , <i>brisket of beef</i> Oxbringa	45

SOUP

SOPA DE MAÏS , <i>roasted corn soup with oyster mushrooms</i> Rostad majssoppa med ostronskivling.....	135
--	-----

CHEF'S CHOICE

COCA DE TRAMPÓ , <i>cecina de león, black truffle, manchego & rucola</i> Pizza med cecina de león, svart tryffel, manchego & rucola	155
---	-----

FANCY COFFEE

CAFÉ SOLO, CAFÉ DOBLE, CAFÉ CON LECHE	20
--	----