

MENU

APPETISERS

BUTCHERS PLATTER

Lokal charkuteri, pickles, grillat
levainbröd, marinerade oliver

155

BEEF TARTAR

Tartar av svenskt innanlår, chili,
sesamolja, lime, sotad schalottenlök,
rökt tomatmajonnäs, senapsfrön,
gurka, sikrom, friterad potatis

145

THE HIDDEN ROTSELLERI

Bakad rotselleri i paket, kimchi
rostade sesamfrön, picklad kål,
hasselnötter, gruyère, chili &
limehollandaise

95

MAINS

LAKE LANDÖ CHAR

Ugnsbakad röding från Jämtland,
rostad morot, spetskål, chili, dill,
kräftor - & kräftsky,
zucchiniapuré, rispapper

305

BUTCHERS CUT

180g grillat nötkött, berbere
bearnaise, friterad lök och
ditt val av fancy fries eller
trädgårdssallad

325

CHICKEN & KALE CAESAR SALAD

Cajunkryddad kyckling, pocherat
ägg, romansallad, caesardressing,
tomat, grönkål, parmesan

195

MY SWEET PUMPKIN

Veggiesticks, bakad sötpotatis,
torkat olivpulver, rostad pumpa
- & ingefärspuré, chips, picklad
steklök, parmesan, friterad salvia

225

SWEETS

SKULL CANDY CRÈME BRÛLÉE

Saltlakrits crème brûlée,
hallonsorbet, pistachio crumble

115

CHILDHOOD MEMORIES

Rulltårta, jorgubb, vaniljglass,
moccasmul

95

CARIBBEAN CHOCOLATE MASHUP

Mjölchoklad, mörk choklad, grillad
annanas, annanas- & pepparsorbet, rom

125

COCKTAILS

AMERICAN THYME BRAMBLE

Woodford Reserve, Catron Cassis, timjan,
citron juice, sockerlag

ROSEMARRY MULE

Hernö Old Tom, St. Germaine, ingefära & öl sirap
rosmarin, lime, ginger beer

5CL 135



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON



Please let us know if there are
any allergies in your party.