

SPECIALS

CHEF'S RECOMMENDATIONS

People who love to eat
are our favorite kind.

APPETIZERS

BEEF TARTAR (L) 12€

Tartar Bosgårdin Luomu naudasta, briossia, keltuaisemulsiota ja fritti sipulia

Tartar from Bosgård's organic beef, yolk emulsion, brioche and crispy onion

BEETROOT CARPACCIO (L,G) 9€

Punajuuricarpaccio, Västerbotten juustoa ja pähkinää

Beetroot carpaccio, Västerbotten cheese and nuts

MAINS

LINGUINE (L) 24€

Kevyesti savustettua lohta ja pastaa hummerikastikkeella

Lightly smoked salmon with pasta in lobster sauce

HALLOUMI (L) 19€

Paneroitua halloumia, bataattia ja minttu-jogurttikastiketta

Breaded halloumi cheese, sweet potato with mint yogurt sauce

NO NAME ?€

Keittiön suunnittelema päivittäin vaihtuva annos

A daily changing dish created by the kitchen

WHY NOT START YOUR DINNER
WITH ONE OF OUR DELICIOUS COCKTAILS?



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON