

Att börja med ...

LÖJROMSTOAST	145:-
<i>Löjrommen, serveras med toast, rödlök och crème fraiche.</i>	
<i>Whitebait roe on toast with chopped red onion and sour cream.</i>	
(L&G)	
TOAST SKAGEN	110:-
<i>En rostad brödskiva med räkor i dillmajonnäs, toppas med rom och citron.</i>	
<i>A slice of toast with shrimps, mayonnaise, whitebait roe, lettuce and lemon.</i>	
(G)	
GRATINERADE SNIGLAR	105:-
<i>Serveras med vitlöksmör, persilja, rödlök och bröd</i>	
<i>Garlic snails "escargots" served with, red onion, parsley and bread.</i>	
(L&G)	
CARPACCIO	135:-
<i>Lövtunn oxfilé med pinjenötter, parmesan tryffeldressing, rucola och bröd.</i>	
<i>Thinly sliced fillet of beef served with parmesan cheese, rucola, truffle dressing, pine nuts and bread.</i>	
(L&G)	
VITLÖKSBRÖD	60:-
<i>Serveras med olivkräm.</i>	
<i>Garlic bread served with olive cream.</i>	
(L&G)	
SKALDJURSSOPPA HEL ELLER HALV	205:- / 115:-
<i>Med räkor, kräftor, blåmusslor, aioli och bröd.</i>	
<i>Shellfish soup with shrimps, crawfish, blue mussel, aioli and bread.</i>	
(L&G)	
MOULE MARINIÉRE HEL ELLER HALV	205:- / 115:-
<i>Vin- och gräddkokta blåmusslor serveras med bröd och citron.</i>	
<i>Whine and cream boiled blue mussel served with bread and lemon.</i>	
(L&G)	
FRANSK LÖKSOPPA	115:-
<i>Vinkokt serveras med krutonger och ost.</i>	
<i>French onion soup wine boiled served with croutons and cheese.</i>	
(L&G)	

L= laktos G=gluten