

# MAT

## MARCONA-MANDLAR

60 KR

## NOCCELARA-OLIVER

60 KR

## OST

Almenäs tegel, honung och fänkål

100 KR

## FRITERAD OKONOMIYAKI

Havtorn- och habanerosås, citronmajonnäs, silverlök, krasse och bubu arare. Vegetarisk.

60 KR/ST

## BIG DUMPLINGS

Fyllda med Gråbo gris, lök och yuzu. Serveras med brynt skummat smör och frystorkade lingon

60 KR/ST

## RÅBIFF

Handskuren råbiff (70 g), absinth, äggula, bittra blad, blodapelsin, krispig surdeg och Gammel Knas

150 KR

## BLT SANDO

Japanskt mjölkbröd, pankofriterad kyckling eller Lion's Mane (veg), ostmajonnäs, biffomat, bacon och krispig sallad

190 KR

## DILL SANDO

Japanskt mjölkbröd, pankofriterad kyckling eller Lion's Mane (veg), vitkål, dill, reducerad soja, silverlök och rostad vitlöksmajonnäs

190 KR

## BASQUE CHEESCAKE

Serveras med söt körsbärskompott

90 KR

## CHOKLADMOUSSE

Mousse på Valrhona-choklad och vår Triple Orange toppat med olivolja och flingsalt. Vegansk.

90 KR