

Raspberry 

À la carte Menu



Our favorite snacks

2 x Ljörombites 119:-

Fräterad potatiskaka, smetana
löjrom & gräslök

20 g Perlita Caviar 495:-

Opastöriserad störcaviar från Aquitaine

Sardiner 149:-

Portugisiska inlagda sardiner, vispat ramslökssmör
Hembakat & grillat bröd

80 g Capa Negra Paleta Ibérico 149:-

Spansk skinka, lufttorkad 15 månader

Nocellara del Belice 65:-

Sicilianska gröna oliver

Saucisse Parmesan 65:-

Fransk lufttorkad korv rullad i Parmesan

2 x Croquetas de Jamon 119:-

Fräterad kräm på ibérico & parmesan



Seasonal food

Spring toast (förrätt) 149:-

Grillat hembakat bröd, variation på morötter
vispad burrata, valnötter & ramlöksolja

Vit sparris (förrätt) 159:-

Beurre blanc, krispigt bovete
stenbitsrom & ramlöksolja

Tartar (förrätt) 169:-

Nötinnanlär, picklad polkabeta, bakad gulbeta
Ramlöksmajonnäs & rödbetsgroddar

Flankstek (varmrätt) 265:-

Morotspuré, grillade grönsaker
Rödvínssås & friterad rödkål

Smörstekt Abborre (varmrätt) 325:-

Grillade grönsaker, kokt potatis
bakade betor & örtig gräddfilssås

Rabarber (dessert) 125:-

vaniljglass & bakade rabarber



Homage to Italy

Toast monteporo (förrätt) 159:-
Grillat hembakat bröd, Nduja spílinga
víspad burrata, tomat, basilka & olívolja

Secondí piattí (varmrätt) 295:-
Smörstekt spätta, grillade grönskaker
bönsallad & salmoríglío

Pasta cozze (varmrätt) 249:-
Pasta línguíní, tomater, blámusslor
kaprís, vítlök & persílja

Pepperonípizza (varmrätt) 189:-
Tomatsås, mozzarella, pepperoní & chíliolja

Rísotto calamarí picante (varmrätt) 249:-
Gul morotsrísotto, marínerade bläckfiskar
chíli, papríka, vítlök & grillade grönsaker

Tíramísu (dessert) 109:-
Med savoíardíkex, mascarpone, amaretto & kaffelíkör



Our favorite classic's

Anklever (förrätt) 249:-

Smörstekt Bríochebröd, Pedro Ximenez Sherrysås
marconamandlar & Sultanrussin

Grillad oxfilé (varmrätt) 395:-

Fräterad potatiskaka,
gräddkockt rödkål & murkelsås

Tryffelpasta (varmrätt) 279:-

Ostronskivling, buljong
parmesan & färskrivnen tryffel

Oxjärpar (varmrätt) 189:-

Madeira och grönpepparsås, potatispuré,
ginpicklad gurka & rårörda lingon

Brillat Savarin (dessert) 95:-

Krämig vitmögelost & fikonmarmelad