

— Menu —

GOUGÈRES

serranoskinke, kaffe & enebær

REHYDRERET RØDBEDE

solbær & anis

WONTON

gris & stegt shiitake

SALTET RØDSPÆTTE

söl, mandler & grønne jordbær

IBIRICO PRESA

confiteret selleri, vin jaune sauce med morkler, crumble med persille & citron

SVENSKE BLÅBÆR

friskost, saltkaramel, blåbærsorbet & frangipane

6 SERVERINGER 450,-

VINMENU 355,-

4 glas vin

— Snacks —

GOUGERES

serrranoskinke, emulsion af kaffe & enebær

WONTON

gris & stegt shiitake

1 FRITERET ØSTERS

kimchi remoulade & shiso

BAERII CAVIAR 30 G

blinis & creme fraiche
500,-

KYLLINGECHIPS

fermenteret peber & hvidløgsemulsion

JOMFRUHUMMER RULLE

skinke & dild

REHYDRERET RØDBEDE

solbær & anis

50 ,- per snack

— Småretter —

GILLARDEAU ØSTERS

serveres i 3 variationer

SALTET RØDSPÆTTE

søl, mandler & grønne jordbær

HAVTASKE

choucroute, syltet kamilleblomst, hønsecreme
& hasselnødder

TATAR

granskud, kartoffelchips & sommertrøffel

BRISSELTOAST

brioche, reine claude blommer & gastrique sauce

IBIRICO PRESA

confiteret selleri, vin jaune sauce med morkler,
crumble med persille & citron

140 ,- per ret

— Dessert —

RØDGRØD

hvid chokolade & vaniljeis

SVENSKE BLÅBÆR

friskost, saltkaramel, blåbærsorbet & frangipane

3 SLAGS OSTE

sprødt & sødt

110 ,- per ret

Vi anbefaler 2-3 snacks
& 2-3 småretter per person
