Gott innan maten

Tingets Negroni 155:-
- Lingari, Röd Vermouth från Spriteriet, Dry gin från Stockholms Bränneri

Citron och fläder spritz 145:-
-Citron likör från Möja, Kron fläderlikör och Cava

Svartvinbärs royal 195:-
-svartvinbärslikör från Spriteriet och Champagne

GT 155:-
-Dry Gin från Stockholms Bränneri och Original tonic från Hammars bryggeri

Odd Bird-Blanc de blancs (alkfri) 130:-

Snacks

Marinerade Nocerella oliver, 70:-

Saltrostade mandlar, 65:-

Cornichons med smetana och honung 75:-

Svingod salami från Åbytorp, 95:-

24 månader lagrad lufttorkad Karré gjord på Manglitza gris uppväxt i Åbytorp, 95:-

24 månader lagrad lufttorkad kotlett gjord på Manglitza gris uppväxt i Åbytorp, 95:-

Krispiga jordärtskockor med granskott, 85:-

”Janssons” lantchips med dipp på anjovis och karamelliserad lök, västerbottenost och gräslök, 95:-

Tunnbrödschip med Kalixlöjrom och smetana, 145:-

Pommes med chorizocrunch, majjo och manchego, 95:-

Stadsträdgårdens surdegsbröd med smör, 55:-

Valfri förrätt, varmrätt och efterrätt 595:-
(tillägg clubstek 145:-)

Lindas utvalda viner till, 3 glas 425:-

Vinpaket plus ett glas champagne 575:-

Tingets helkväll

Kökets val av fem serveringar 795:-

Lindas utvalda viner 600:-

Fråga oss gärna vad vi valt just idag

Förrätter

Krämig kräftsoppa med lättrökt Hjälmargös, höstäpplen och frasig surdeg 175:-

Sotad och confiterad purjolök med grillad misokräm, getost, marconamandel och libbsticka 165:-

Enbärsgravat älginnanlår med Karl-Johansvampmajjo, tranbär, frasig lav, granskottsolja och Havgus 175:-

Varmrätter

Rimmad och smörstekt långarygg med rödgul trumpetsvamp, gulbetor från Mellösa, sockerärtor och duchessepotatis, 355:-

Svartpepparglacerad oxkind med tryffelpotatispuré, gula kantareller, rökt sidfläsk, syrad lök, toppas med frasig grönkål och färskriven tryffel 335:-

Rosastekt franskt ankbröst med bakad morot från Källsprång, morotskräm, gröna linser från Nordisk råvara, svartkål och grönpepparsky, 345:-

Gnocchi på Hokkaidopumpa med trattkantareller från Hällefors, salvia, mandel, citron och parmesan 325:-

21dagars hängmörad Clubstek (biff på ben) från Svensk Kviga serverad med trippelfritterad pommes, café de paris-smör, tomatsallad och sky, lagom för 2 personer, 995:- (tillagningstid ca 40min)

Efterrätter

Bakad mörkchoklad med punchglass, italiensk maräng och rårörda blåbär 135:-

Inkokta päron med rosmarinkolasås, rostad mandelmassa och nykörd vaniljglass, 125:-

Tre av Joels favoritostar med sött till 155:-

Gott efter

Kaffe/espresso/cappuccino/te 35:-

Mestreau VSOP-Grosperrin (cognac) 45:-/cl

The Swedish Malt-Agitator(whisky) 35:-/cl

Single Malt Rök-Agitator (whisky) 35:-/cl

Chestnut Reserve-Agitator (rom) 35:-/cl

Druvavec Pinot Noir-Arilds Bränneri (svensk ”grappa”) 40:-/cl

Patronens Punsch-Aktiebolaget Svenska Sprit 30:-/cl

Baileys/Kahlua/Disaronno/Amarula Cream/Fernet Branca 30:-/cl

Espresso Martini 155:-

Kaffedrink 155:-

Vänligen informera om eventuella allergier!