

MENU

APPETISERS

BUTCHERS PLATTER

Lokal charkuteri, pickles, grillat
levainbröd, marinerade oliver

155

BEEF TARTAR

Svensk innarlår, citrongräs,
macadamianötter, citronaioli,
chili, väktelägg, brödsmul, örter

145

BRONX GAZPACHO

Gazpacho, chili, mozzarella,
citronsezt, nötter

95

MAINS

LOCAL CHAR

Röding, syrad lök, laxrom,
beurre blanc, rostad spetskål,
sparris, sesamfrön

305

BUTCHERS CUT

180g grillat nötkött, berbere
bearnaise, friterad lök och
ditt val av fancy fries eller
trädgårdssallad

325

CHICKEN CAESAR SALAD

Grillad kyckling, romansallad,
caesardressing, parmesan,
krutonger

195

BBQ GREENS & SEITAN

Seitan, grillade grönsaker, rostad
sötpotatis, vegansk majonnäs,
brödchips, lök, krass

235

SWEETS

CHURRO BONANZA

Churros, choklad & chili dip,
kolasås, bourbonglass

105

AL'S OWN RHUBARB

Vaniljglass, rabarber kompot, chili,
biskvier, marängsticks

115

SUMMER 2020

Kvarg, mynta, grillad annanas,
bär, hemmagjord granola

125

COCKTAILS

BLUEBERRY SOUR

Vodka, St germain, blueberry syrup, aqua faba,
lemon juice

ROSEMARY MULE

Hernö Old Tom, St. Germaine, ingefära & öl sirap
rosmarin, lime, ginger beer

5CL 135



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON



Please let us know if there are
any allergies in your party.