








VARMRÄTTER

RÖDVINSBRÄSSERAD SVENSK VILDSVINSKARRÉ	245
krämig polenta, svart tryffel, råsytrade rotfrukter, parmesan, rödvinssås <i>2020 Roberto Sarotto Barbera d'Asti DOCG, Piemonte, Italien</i>	120 / 475
GATTETS NACHOBURGARE 	205
mojo rojo, stekt lök, jalapeño, nachochips, limeaioli, pommes <i>A Ship Full of IPA Brutal Brewing, 40cl FAT</i>	85
LÄTTRIMMAD BAKAD SKREITORSK	345
råstekt broccoli, rostad mandel, potatiskräm, citron, vitvinssås, tångkaviar <i>2020 Mc Pherson, Chardonnay, South Eastern Australia, Australien</i>	102 / 405
ROSASTEKT SVENSK RYGGBIFF MED KAPPA	355
Sauce Bordelaise, stekt lök, gremoulata, friterad potatis <i>2017 Kruishof Ymer Shiraz, Wellington, Sydafrika</i>	125 / 498
GATTETS PASTA 	240
burratafylld pasta, örtekryddad varmrökt lax, spenat, tomat, solrosfrö, dill <i>2022 Dirlor-Cadé, Riesling, Alsace, Frankrike</i>	125 / 498

DESSERTER

CHOKLADTERRIN 3 KONSISTENSER 	145
brownie, kräm, mousse, hallon/yoghurtglass, kakao, krispig vit choklad <i>2017 Tesauro Recioto Della Valpolicella DOC, Veneto, Italien</i>	98
HJORTRON & VANILJ 	135
myltade hjortron, morot, maräng, vaniljglass <i>2018 Rislauer Beerenauslese, Pfalz, Tyskland</i>	75
GODIS TILL KAFFET , egenbakade småkakor & sötsaker 	75
EGENGJORD GLASSKULA 	EN 45 / TRE 95
choklad, vanilj, hallon	

 Vegetarisk rätter / kan serveras vegetariska

FRÅGA GÄRNA PERSONALEN OM MATENS INNEHÅLL AV ALLERGENA INGREDIENSER

Vi reserverar oss för eventuella förändringar i meny.

OBSERVERA, VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG.