

# KASTA LOSS

Sittningen inleds lämpligen med våra lättare tilltugg.  
Urvalet rör sig från havens djup till landbacken, med alternativ för både rovdjur och växtätare.

<b>Eldad manchego</b> fikonmarmelad	<b>75:-</b>
<b>Friterad gotländsk potatis</b> "patatas bravas"	<b>65:-</b>
<b>Friterad majs</b> srirachamajonnäs	<b>75:-</b>
<b>Grillad ciabatta</b> vitlök, oregano, citron	<b>65:-</b>
<b>Lättsaltade lantchips</b> med sikrom och citronkräm	<b>115:-</b>
<b>Riktigt goda italienska oliver</b>	<b>75:-</b>
<b>Salta friterade valenciamandlar</b>	<b>65:-</b>
<b>Smördegssandwich</b> lax, avokado, chili	<b>65:-</b>

EN BIT MAT. EN SKÅL. SÅ BEGYNNER DE BÄSTA AV ÄVENTYR.



# ÖPPET HAV



Då en middag är den slags resa där upplevelserna inhämtas på vägen, föreslår vi att du gör den så lång och njutbar som möjligt genom att börja med en förrätt.

<b>Bao-buns</b> sojaglacerad grissida, kimchi, picklad gurka	<b>115:-</b>
<b>Hummus</b> gurka, yoghurt, krispiga mandlar, grillat surdegsbröd	<b>115:-</b>
<b>Kvällens charkuterier</b> oliver, parmesan, grillat vitlöksbröd	<b>145:-</b>
<b>Nystekt pannbröd</b> sikrom, kräm på säsongens citrus, krasse	<b>145:-</b>
<b>Skaldjurstacos</b> ananas, avokado, koreansk majonnäs, jalapeno	<b>155:-</b>
<b>Toast Roslagen</b> rökt älg, sikrom, friterad spetskål, pepparrot	<b>155:-</b>

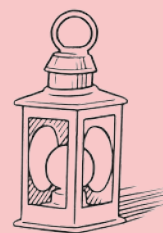


DEN SOM FINNER GLÄDJE I SMÅ TING, HAR GODA FÖRUTSÄTTNINGAR ATT FINNA GLÄD EN ÖVERALLT. SOM HÄR.

Den  
Gyllene  
Räven

OSTRON TORDE VARA DET SLUTLIGTIGA BEVISET PÅ ATT STORA PRÖVNINGAR GER BÖ RESEGRAR.

## VIND I SEGLEN



Till våra huvudrätter har vi hämtat inspiration världen över, och kan erbjuda både det bekanta och det äventyrliga. Den som önskar det särskilda gör klokt i att tala med servitören.

<b>Bowl</b> Välj mellan: <b>misoglacerade kycklingspett het tonfiskröra tempish</b> serveras alltid med chilimajonnäs, avokado, picklade grönsaker, gjuten soja	<b>225:-</b>
<b>Grillad gulfenad tonfisk</b> krämigt saffransvevat bombaris, hummerdip, manchego	<b>265:-</b>
<b>Grillad portabello</b> guacamole, gjuten soja, picklad chili	<b>235:-</b>
<b>Lättstekt västerbottenröding</b> brynt smör & gammelknasmajonnäs, räkor, inkokt lök, glacerad palsternacka, misosmörsås	<b>245:-</b>
<b>Pepparstek</b> dgr:s pepparsås, kräm på rostad rotselleri, kålrabbi	<b>345:-</b>
<b>Schnitzel</b> jalapenosmör, grönsallad, dirty fries	<b>255:-</b>
<b>DGR:s grillfest</b> (passar bäst för två, eller om du är riktigt riktigt hungrig). Vi grillar kött och korvar som serveras med våra godaste tillbehör & såser	<b>695:-</b>



Den  
Gyllene  
Räven



## LAND I SIKTE

Vi närmar oss resans ände. Föredrar du det rent sockersöta, eller vill du balansera det med en aning syrlighet? Välj klokt, för här tar sagan slut.

<b>Arraksboll</b>	<b>45:-</b>
<b>Bakat äpple</b> ingefära, kardemummaglass, kola	<b>115:-</b>
<b>Creme brulee "Classic"</b>	<b>105:-</b>
<b>Jordnötskolapaj "Royal"</b> med nyslungad vaniljglass	<b>135:-</b>
<b>Motchi</b> Fråga din kypare om veckans smaker	<b>45:-</b>
<b>Panna cotta på Roslagsyoghurt</b> rårörda hjortron, hjortronis, puffat råg, mormors havreflarn	<b>145:-</b>

FÅ BERÄTTELSEER HANDLAR OM MAT. MÖJLIGEN FÖR ATT ORD INTE RÄCKER! L.

