Holy Coᵒᵒᵒᵒw
Dinner

Steak tartare
Med syrad silverlök & gräslök. Serveras på brynt smör-friterad brioche toppad med gruyère- & jalapeñokräm, friterad sötpotatis & syrad sallad.
Cocktail: Dirty Gibson Martini

Pulled beef-kroketter
Med smak av manchego, dragon & citron. Serveras med rökt majskräm & friterad majs
Cocktail: Pear & Chili Sour

Peppargravad ”carpaccio”
Med ägg- & karljohankräm, friterad ostronskivling, grönkål, bränd lök & riven Svedjan hårdost.
Cocktail: Bloody Kierstin

Grillad märg
Med löjrom från Kalix, syrad silverlökskräm & nybakt stompa.
Cocktail: Bee’s Knees

Stekt biff
Med rostad senapssky, broccolikräm, friterad broccoli & torkad sommar.
Cocktail: New Dala Sour