

LUNCH

Måndag

Grillad fläskkarré med ratatouille, paprikamajonnäs och rostad potatis **190**
Grilled pork tenderloin with ratatouille, pepper mayonnaise and roasted potatoes

Tisdag

Svamprisotto med bakad tomat och pecorino **190**
Mushroom risotto with baked tomato and pecorino cheese

Onsdag

Dagens fångst med räkor, pepparrot och brynt smör **190**
Catch of the day with shrimps, horseradish and browned butter

Torsdag

Nötfärsbiffar med gojibär, kryddris och tzatziki **190**
Ground beef patties with goji berries, spiced rice and tzatziki

Fredag

Oxrullader med äpple, gurka, gräddsås och potatispuré **190**
Beef roulade with apple, cucumber, cream sauce and potato puree

À LA CARTE

VEG Vietnamesiska vårrullar med cashewnötter, soja, sesam och ingefärsdressing **190**

VEG Vietnamese spring rolls with cashew nuts, soy, sesame- and ginger sauce

Vin/Wine: 2021 Terreno Rosato di Toscana, Toscana, Italien 125/500

Biff Rydberg med pepparrot, ölkokt lök och senapsgrädde **245**

"Biff Rydberg" minced fillet of beef with horseradish, beer boiled onion and mustard cream

Vin/Wine: 2018 Terreno Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien 145 / 580

Halstrad gös med morotspuré, forellrom och vitvinssås **245**

Seared pike-perch with carrot puree, trout roe and white wine sauce

Vin/Wine: 2019 Terreno Bianco Professore IGT, Toscana, Italien 165/660

VIN

2019 The Winery Red, Solna, Sverige **100/400**

Terreno Bianco di Stella, Toscana IGT, Italien **100/400**

2019 Terreno Bianco Professore, Toscana IGT, Italien **175/700**

Il Momento di Terreno, Toscana IGT, Italien **120/480**

2018 Terreno Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien **150/600**

2017 Terreno Chianti Classico Riserva DOCG, Toscana, Italien **175/700**

2017 Terreno A Sofia, Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien **940**

ALKOHOLFRIIT

Läsk/Lättöl **32**

Alkoholfri öl **45**

TERRENOS OLIVOLJA

250 ml **175**

500 ml **295**

HÄRTAPPAT VATTEN

Kolsyrat 25 cl **32**

Kolsyrat 50 cl **50**



TERRENO
CHIANTI CLASSICO