

## CHEF'S CHOICE 950

Vi komponerar en meny med sex rätter av de finaste råvarorna säsongen kan uppbringa. (Beställs av samtliga i sällskapet).

## TRE RÄTTER VÄXTRIKET 475

Gurkvariation med alger och yuzuponzu

Chirashi sushi med hörökt grillad aubergine, soja- & sesamemulsion och höstsvamp

Yuzu- & kokosglass med ingefärskaka , björnbär och sesam

## TRE RÄTTER DJURRIKET 475

Lättsotad makrill med gurka och yuzuponzu

Chirashi sushi med hörökt röding, soja- & sesamemulsion och höstsvamp

Yoghurt- & yuzuglass med bipollen från Partille, björnbär och nyslungad lindhonung

## HELGRILLAD FISK "SSÄM STYLE" 295

Serveras med ris, salladsblad, pickels, soja- & sesammajjo och furikake

## RÅBIFF 155/245

Malen råbiff på innanlår från Ölanda gård med svart vitlök, krasse och soja

## SMÅRÄTTER

Vilda Crassostrea Gigas från Grebbestad med ponzu	65
Lättsotad makrill med yuzuponzu och gurka	165
Okifries, smetana och picklad lök	75
Lägg till löjrom	+80
Kimchigurka	55

## DESSERT

Yoghurt- & yuzuglass med bipollen från Partille, björnbär och nyslungad lindhonung	125
En bit svensk ost och yuzumarmelad	75
Bröd och hemgjort smör	55