

agnes.

MENY

ostron

Fine de Normandie no3	25 kr/st
Demoiselles no3	30 kr/st
Amelie no2	40 kr/st

chark

Sobrasada, honung	90 kr
Nduja di Spilinga	95 kr
Salame al Barolo	95 kr
Prosciutto San Daniele	150 kr
Cecina Gallega	140 kr
Jamon Iberico Puro de Bellota	160 kr
Charkbricka	235 kr

ost

Comté (ko, opastöriserad)	50 kr
Testun di Pecora (får opastöriserad)	50 kr
Taleggio (ko, pastöriserad)	50 kr
Gratin Bleu (ko, pastöriserad)	50 kr
Manchego (får, opastöriserad)	50 kr
Torta Celestino, gratinerad (får, opastöriserad)	95kr
Ostbricka	140 kr

lite mindre

Pimientos de Padrón	85 kr
Boquerones	90 kr
Friterad kronärtskocka, aioli	90 kr
Ibericokroketter	90 kr
Burrata, koriander, gremolata, rispapper	130 kr
Bay scallops, creme fraiche, fläsksvål	120 kr
Ceviche, seabass, kålrabbi, jordnöt	120 kr
Råmarinerad gambas, kimchi, bloody mary	135 kr
Bakad rotselleri, ostronskivling, libbsticka	110 kr

Grillad broccoli, mirin, soja, parmesan	110 kr
Friterad vaktel, plommon, chili, vårlök	140 kr
Piggvar på ben, jordärtskocka, tryffel	165 kr
Hästartar, oxmärg, avruga	140 kr
Portabello, jordärtskocka, hasselnötter, comté	115 kr/195 kr
Uer, karamelliserad lök, morot, pommes allumettes, vitvinsås	150 kr/295 kr
Brioche, anklår, shiitake, tryffel	150 kr
Sotat lammhjärta, rödkål, shitake	140 kr/275 kr
Oxkindsragu, smördeg, anklever, apelsin	135 kr

att dela på

Linguine, hummer, sjöborre, bottarga, tomat	595 kr
Skrei, rökt torskrom, blomkål, gulbeta, kapris	595 kr
Spädgris, tryffelmajonnäs, pommes provençale, sallad	595 kr
Konfiterad lammhog, ratatouille, blomkål, getost	575 kr
Clubstek, hängmörad 4 veckor, oxmärg, rödvinsås, rotselleri, mangold, haricots verts	795 kr

efter

“Mont Blanc”, mandel, mascarpone, tonka, kastanj, maräng	95 kr
Inkokt päron, mandelkaka, citrontimjansorbet	95 kr
Agnes mess (att dela på)	190 kr
Crème brûlée	90 kr
Glass/Sorbet	45 kr
Chokladmousse	75 kr
Madeleinekakor	45 kr
Tryffel	45 kr