



Väljer ni att beställa från vår á la carte meny rekommenderar vi att ni äter “sharing style” och provar så många tillbehör som möjligt. Vår setmeny är ett prisvärt alternativ om ni är ute efter en färdig meny med “förrätt, varmrätt, dessert”. Men vill ni ha en burgare och pommes, har ni också kommit rätt.

SHARING SET MENU (min 2p) 450kr pp

Kökets urval från nedanstående á la carte, välj varsin burgare och få en helkväll.

POTATO DUMPLINGS
OXHJÄRTA
BRÖDSERVERING
VALFRI BURGARE
CHARRED BEANS
CRÈME BRÛLÉE

STARTERS / SIDE ORDERS

OYSTERS 35:-st

Fine de claire med leche de tigre och friterad majs.

KIMCHI ARANCINI 125:-

Friterad ost och risbollar, parmesanmajo, husets kimchi, riven parmesan.

TERIYAKI ONION RINGS 78:-

Öl, vinäger och honungsmarinerad lökringar friterade till perfektion med japansk majo.

POMMES 65:-

Med “pommeskrydda” och serverade med dansk remoulade.

CHARRED BEANS 65:-

Grillade skärböner, olivolja, salt, citron.

BRÖDSERVERING 85:-

Grillad focaccia, eldad oxmärgs-dashi, bottarga.

MAINS

POTATO DUMPLINGS 175:-

“Gnocchi”, bränd grädde, fermenterad tomat, friterat kycklingskinn, körvel.

OXHJÄRTA 195:-

Grillat oxhjärta på spett med Salsa Ranchero, spåda blad, salta plommon, senapsfrön.

BLACK GARLIC AND TRUFFLE BURGER 178:-/228:-

Dubbel smash på svenskt nötkött, smält brie, tryffel, cheddar, bacon, svart vitlök, tryffel-majo, picklad rödlök.

BACKYARDS CLASSIC CHEESE BURGER 152:-/202:-

Dubbel smash på Svenskt nötkött, husets dillpickles, silverlök, cheddar, white sauce.

KARAAGE CHICKEN BURGER 178:-

Friterad kycklingburgare, sticky gochujang glace, japansk majo, picklad rättika, sesamfrön, vårlök, koriander.

TEMPEH BURGER 165:-

Burgare på Villes gräart-tempeh, veganost, chipotlemajo, grillad portabello, tomat, krispsallad.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 125:-

Klassisk brûlée toppad med en sked äpplesorbet.

VANILJGLASS 65:-

En kula vaniljglass, dulce de leche, rostade hasselnötter.

BROWNIE 45:-

En liten kladdkaka med olivolja och flingsalt.