

Systemet

FÖRRÄTTER

OSTRON <i>mignonette, citron & tabasco</i>	39/st
GRATINERAT OSTRON <i>hollandaisesås, espelettepeppar & spenat</i>	55/st
VITLÖKSBRÖD <i>confiterad vitlök, miso & parmesan</i>	55/st
TARTAR <i>krisp på Gotlandslimpa, vit sparris, saltgurka, pecorino & dillmajonnäs</i>	liten 180 / stor 310
LÖJROM <i>grillad potatispuré, Västerbottensost, brynt smör & syrad lök</i>	245
BURRATA <i>blodapelsin, rabarber & pistage</i>	165
HJÄRTMUSSLOR I OLJA <i>aioli, smörstekt bröd & citron</i>	175
ARANCINI <i>citron, ramslöksmajonnäs & parmesan / (2st)</i>	110
CHARKBRICKA <i>charkuterier, ostar, cornichons, marmelad & fröknäcke</i>	350 för 2 p

VARMRÄTTER

RYGGBIFF MED KAPPA <i>grönpepparsås, ramslökssmör, Systemets pommes & broccolini</i>	325
FJÄLLRÖDING <i>Sandefjordssås, picklad blomkål, potatis & forellrom</i>	320
GRILLAD SPETSKÅL <i>kronärtskockskräm, riven fetaost, hasselnöt, furikake & potatis</i>	240
PASTA <i>pappardelle, gotländsk lammragú, parmesan & stracciatella</i>	255
GOTLÄNDSK LAMMENTRECÔTE <i>morotskräm, vinägersky, chorizosmör & potatis</i>	350

DESSERT

CHOKLADTRYFFEL	45
PRINSESSTÅRTA <i>serveras i coupe</i>	155
VANILJGLASS <i>chokladsås, marängar & rostad vit choklad</i>	125
EN BIT OST <i>fråga din servis om kvällens ostar</i>	55

KÖTTKYLEN

Här serverar vi utvalda styckdetaljer i små partier.

Utbudet varieras efter tillgång och säsong.

*Köttet grillas på japansk kolgrill och serveras med
rödvinssås, bearnaisesås, pommes frites & tomatsallad.*

ENTRECÔTE	445
-----------	-----

Svensk entrecôte, hängmörad i 21 dagar, ca 250g

TOMAHAWK	1095
----------	------

Entrecôte på ben, ca 1100g, för 2-3 personer

HÄNGMÖRAD BIFF	495
----------------	-----

Svensk biff, hängmörad i 35 dagar, ca 250 g

Vid allergier, meddela personalen