
kvällsmeny

Förrätter

Two's variation på toast Skagen med laxrom, gräslök, pepparrot på grillad amerikansk muffins. (G)(L) 125:-

Carpaccio serveras med sallad med tomater, schalottenlök, vitlök, basilika och rostade pinjenötter. 125: -

Gulärts tempoh med krassesallad, pepprig rucola, citron, bovete samt ponzu. 110: -

Grillad pluma med lime, koriander, bau buns, rökt avokado och mojo rojo. 110: -

Varmrätter

Pepparstekt ryggbiff från grainfeda djur, serveras med pepparsås, bönor, svamp och småbakpotatis med vitlöksmör. (L) 285: -

Tempererad torsk (hällefundra) med hummersås, dill, handskalade räkor, gurka, olivolja, laxrom och potatispuré. (L) 285: -

Pulled Oumph, serveras med spetskål, vårlök, avocado, sesamfrö, sesamolja, sötpotatis och vitlök. (G) 285:-

Oxkind rökt och confiterad med potatispuré, aprikoser, friterad lök, szechuanpeppar och öl. (L) 245: -

TWO's högrevsburgare med confiterad lök, jalapeñocrème, friterad lök, ost och pomes. (L)(G) 225: -

Plantbaserad burgare med confiterad lök, jalapeñocrème, friterad lök, ost och pomes. (G)(L) 195: -

Desserter

Choklad fondant med hallon/ jordgubbar och dulceglass. (L)(G)77: -

Creme brulée med mangosallad, mynta och mörkrostade sesamfrö. (L) 77: -

Chokladtryffel något litet smått till kaffet. (L) 24:-



Jag hälsar dig välkommen till bords och låt dig väl smak av vår välagade mat.

Mathias Askman
Kökschef

Innehåller: G = Gluten, L = Laktos, N = Nötter, V = Vegetarisk