

hors-d'oeuvres
snacks

Dorsia oscietra caviar
Dorsia oscietra caviar
STEKT BRIOCHE, SYRAD GRÄDDE, GRÄSLÖK & CITRON
PANFRIED BRIOCHE, SOURCREAM, CHIVES & LEMON
30g 795 SEK

gillardeau ostron
gillardeau oysters
SCHALOTTENLÖKSVINÄGRETT & CITRON
SHALLOT VINAIGRETTE & LEMON
1 st 65 SEK
6 st 350 SEK

sniglar
escargots
ÖRTSMÖR & SURDEGSBRÖD
HERB BUTTER & SOURDOUGH BREAD
8 st 155 SEK

knivmusslor
razor clams
PERSILJA, VITLÖK & VITT VIN
PARSLEY, GARLIC & WHITE WINE
155 SEK

entrées
förrätter

vit sparris
white asparagus
KALIXLÖJROM, GRÄSLÖK & SANDEFJORDSÅS
VENDACE ROE FROM KALIX, CHIVES & SANDEFJORD SAUCE
285 SEK

crudo på hälleflundra
halibut crudo
GLASRABARBER, RÄDISA, FORELLROM
FORCED RHUBARB, RADISH & TROUT ROE
275 SEK

råbiff
steak tartare
ÄGGULEKRÄM, DIJONSENAP, KAPRIS & FRITERAD LÖK
EGG YOLK CREAM, DIJON MUSTARD, CAPERS & CRISPY FRIED ONION
1/2 235 SEK
1/1 with French fries 325 SEK

crème ninon
crème ninon
SMOKED PORK BELLY, CREAM & CHAMPAGNE
SMOKED PORK BELLY, CREAM & CHAMPAGNE
1/2 255 SEK
1/1 345 SEK

plats principaux
huvudrätter

trerätters middag
three course menu

695 SEK
selected wines
525 SEK

femrätters middag
five course menu

1150 SEK
selected wines
895 SEK

rödtungsfilé
torbay sole
RÄDISA, GRÖN SPARRIS, HUMMERSÅS & POTATISKROKETT
RADISH, GREEN ASPARAGUS, LOBSTER SAUCE & POTATO CROQUETTE
395 SEK

halstrad marulk
pan-seared monkfish
MURKLOR FYLDA MED KYCKLINGMOUSSE, PURJOLÖK, KYCKLING VELOUTÉ, POTATIS- & PURJOLÖKSTERRIN
MORELS FILLED WITH CHICKEN MOUSSE, LEEK, CHICKEN VELOUTE, POTATO & LEEK TERRINE
565 SEK

lammrostbiff
roast lamb rump
RAPSSKOTT, MANGOLD, BONDBÖNOR, LAMMSKY MED RAMSLÖK & POTATISFONDAN
RAPSEED SHOOT, CHARD, BROAD BEANS, LAMB JUS WITH WILD GARLIC & POTATO FONDANT
395 SEK

oxfilé rossini
beef tenderloin rossini
TRYFFEL, ANKLEVER, HARICOTS VERTS, RÖDVINSÅS MED MADEIRA & SMÖRSTEKT BRIOCHE
TRUFFLE, FOIE GRAS, HARICOTS VERTS, RED WINE SAUCE WITH MADEIRA & BUTTER-FRIED BRIOCHE
565 SEK

ugnsbakad blomkål
oven-roasted cauliflower
GRÖN SPARRIS, MANGOLD & SALSA VERDE
GREEN ASPARAGUS, CHARD & SALSA VERDE
355 SEK

desserts
dessertes

rabarbertarte
rhubarb tart
INKOKT RABARBER, VIT CHOKLAD, CITRON & FÄRSKOSTCREMOUX
POACHED RHUBARB, WHITE CHOCOLATE, LEMON & CREAM CHEESE CREMOUX
165 SEK

passionsfruktsmousse
passion fruit mousse
PASSIONSFRUKT, SESAM & CHOKLADGLASS
PASSION FRUIT, SESAME & CHOCOLATE ICE CREAM
165 SEK

crème brûlée
crème brûlée
145 SEK

utvalda ostar
selected cheeses
BRÖD & MARMELAD
BREAD & MARMELADE
85 SEK EN SORT
225 SEK TRE SORTER