

hors-d'oeuvres
snacks

Dorsia caviar
Dorsia caviar
SMÖRSTEKT BRIOCHE, SYRAD GRÄDDE, GRÄSLÖK & CITRON
BUTTER-FRIED BRIOCHE, SOURCREAM, CHIVES & LEMON
30g 795 SEK

salami med karljohansvamp
salami with porcini mushroom
50g 85 SEK

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

mangalica
mangalica ham
50g 85 SEK

entrées
förrätter

råbiff
beef tartare
BENMÄRG, JORDÄRTSKOCKSCHIPS, DRAGONMAJONNÄS & SYRAD SILVERLÖK
BONE MARROW, JERUSALEM ARTICHOKE CRISPS, TARRAGON MAYONNAISE & PICKLED SILVER ONION
185 SEK
HEL MED POMMES 355 SEK

pilgrimsmussla
scallop
PICKLAD RÄTTIKA, SVART VITLÖK & CHAMPAGNESÅS
PICKLED DAIKON, BLACK GARLIC & CHAMPAGNE SAUCE
215 SEK

havskräfta
langoustine
MOROTS- OCH INGEFÄRSPURÉ, BRYNT KRÄFTSMÖR MED SOJA, PICKLAD MOROT & RAPSFRÖ
CARROT AND GINGER PURÉE, BROWNED LANGOUSTINE BUTTER WITH SOY, PICKLED CARROT & RAPESEEDS
215 SEK

marulkinder
monkfish cheeks
SVAMPDUXELLES, ÄPPLE, BEURRE BLANC & KRISPIG SVARTROT
MUSHROOM DUXELLES, APPLE, BEURRE BLANC & CRISPY BLACK SALSIFY
185 SEK

kalix löjrom
vendace roe
RÖSTI, OSTKRÄM, PICKLAD RÖD STEKLÖK & BRYNT SMÖRPULVER
POTATO RÖSTI, CHEESE CREAM, PICKLED RED PEARL ONIONS & BROWNED BUTTER POWDER
295 SEK

plats principales
huvudrätter

örtbakad havskatt
herb-baked wolffish
RÖSTAD KYCKLINGSKY, ANKLEVER, KÅLROT & SALVIA
ROASTED CHICKEN JUS, FOIE GRAS, SWEDE & SAGE
415 SEK

torskrygg
cod loin
BEURRE BLANC, STENBITSROM, BLOMKÅLSPURÉ & BLOMKÅLTERRIN
BEURRE BLANC, LUMPFISH ROE, CAULIFLOWER PURÉE & CAULIFLOWER TERRINE
415 SEK

vaktel
quail
MOUSSELINE, TRYFFEL, JORDÄRTSKOCKA & MADEIRASKY
MOUSSELINE, TRUFFLE, JERUSALEM ARTICHOKE & MADEIRA JUS
425 SEK

kalvinnerfile
veal tenderloin
SEGBAKAD RÖDBETA, PICKLAD RÖDBETA, SMÖRSTEKTA KANTARELLER & KARLJOHANSVAMPGRÄDDE MED GRÖNA ENBÄR
SLOW-ROASTED BEETROOT, PICKLED BEETROOT, BUTTER-FRIED CHANTERELLES & PORCINI CREAM WITH GREEN JUNIPER BERRIES
495 SEK

saltbakad rotselleri
salt-baked celeriac
SMÖRDEG, TRYFFEL & RÖSTAD JÄST
PUFF PASTRY, TRUFFLE & ROASTED YEAST
395 SEK

desserts
desserter

svarta vinbär
blackcurrant
PANNACOTTA, SORBET, DULCE DE LECHE & MADELEINEKAKA
PANNA COTTA, SORBET, DULCE DE LECHE & MADELEINE CAKE
165 SEK

citronpossett
lemon posset
145 SEK

inkokt äpple
poached apple
CRÈME ANGLAISE & VALNÖTSGLASS
CRÈME ANGLAISE & WALNUT ICE CREAM
145 SEK

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

trerätters middag
three course menu

695 SEK
selected wines
525 SEK

femrätters middag
five course menu

1150 SEK
selected wines
895 SEK