

# menu season

## “jul” “christmas”

serveras  
*served*

29 november - 24 december

### sill & strömming *marinated herring*

INLAGDA SILLAR MED TILLBEHÖR  
*MARINATED HERRINGS WITH ACCOMPANIMENTS*

### etagé *etagé*

HUMMER- OCH RÄKRÖRA PÅ FRASIG BRIOCHE  
*LOBSTER AND SHRIMPS IN MAYONNAISE ON CRISPY BRIOCHE*

RÖKGRAVAD LAX MED BLOMKÅL OCH KRABBA SAMT ÄPPLE OCH RÅGBRÖD  
*SMOKED CURED SALMON WITH CAULIFLOWER, CRAB, APPLE AND RYE BREAD*

BAKAT ÄGG MED LÖJRÖM OCH BRYNT SMÖRSKUM  
*BAKED EGG WITH VENDACE ROE AND BROWNED BUTTER FOAM*

PRESSYLTA MED PICKLADE SENAPSRÖN  
*PORK-, CHICKEN- AND BRISKET TERRINE WITH PICKLED MUSTARD SEED*

FRASIG GRISFOT- OCH FLÄSKLÄGGSTERINE MED EMULSION PÅ CIDERVINÄGERSENAP  
*CRISPY PIGS TROTTERS AND PORK BELLY TERINNE WITH EMULSION ON CIDER VINEGAR MUSTARD*

SENAPSGRILJERAD JULSKINKA  
*MUSTARD GLAZED CHRISTMAS HAM*

### lättrimmad långarygg *lightly salted ling*

BLÅMUSSLOR MED KRYDDPEPPAR SAMT ÄPPLE, SVARTRÖKT FLÄSK OCH VALNÖTTER  
*MUSSELS WITH ALLSPICE AND APPLE, BLACK SMOKED BACON AND WALNUTS*

### knaperstekt gris “rullsylta” från malma gård *crispy pork “porchetta from malma farm*

SIRAP- OCH GRÄDDKOKT BRYSSELKÅL  
*SWEDISH SYRUP AND CREAM BOILED BRUSSELS SPROUTS*

### småvarmt *hot dishes*

KÖTTBULLAR, PRINCESSKORV OCH INGEFÄRSGLASERADE REVBEN MED TILLBEHÖR  
*MEATBALLS, PRINCESS SAUSAGES AND GINGER GLAZED RIBS WITH ACCOMPANIMENT*

### stilton *stilton*

MJUK KRYDDKAKA OCH INKOKT PÄRON  
*SOFT SPICED BREAD AND INFUSED PEAR*

### “ris a la malta” “rice a la malta”

PUFFAT RIS, INLAGDA JORDGUBAR FRÅN SOMMAREN SAMT MANDARINSORBET  
*PUFFED RICE, PICKLED STRAWBERRIES FROM THIS SUMMER AND SORBET MADE OF MANDARIN*

### julegott *christmas sweets*

UTVALDA GODSAKER FRÅN KONDITORIET  
*CANDYS FROM THE PASTRY*

LUNCH 695 SEK

SERVERAS ENDAST EFTER FÖRBESTÄLLNING

MIDDAG 795 SEK

UTVALDA DRYCKER  
*BEVERAGE PAIRING*

675 SEK