

# set lunch menu

## skaldjursoppa *sea food soup*

TARTAR PÅ GULFENAD TONFISK MED AVOCADO OCH SOJASALTAD FORELLROM  
*TARTAR ON YELLOWFIN TUNA WITH AVOCADO AND SOY SALTED TROUT ROE*

•

## smörstekta fiskfrikadeller *fish meatballs*

SKUMMIG KRÄFTSÅS OCH DRAGONMAJONNÄS, LÖKGLASERAD SPENAT MED KÅLSKOTT SAMT POTATISPURÉ  
*CRAYFISH SAUCE AND TARRAGON MAYONNAISE, ONION GLAZED SPINACH WITH FLOWER SPROUTS AND POTATO PURÉE*

ELLER

OR

## rosastekt lammrostbiff *medium fried lamb roast*

LAMMSKY OCH GRÄDDKOKT SVARTKÅL MED SALTROSTADE MANDLAR SAMT POTATIS- OCH JORDÄRTSKOCKSGRÄTÄNG  
*LAMB JUS AND CREAMED BLACK CABBAGE WITH SALTED ALMONDS AND POTATO GRATIN WITH JERUSALEM ARTICHOKE*

•

## öppen pärontarte *open tarte with pear*

INLAGDA PÄRON OCH MANDELKRÄM SAMT CRUMBLE OCH GLASS PÅ INGEFÄRA  
*PICKLED PEAR, ALMOND CREAM WITH CRUMBLE AND ICE CREAM FLAVORED WITH GINGER*

425 SEK

ENDAST VARMRÄTT  
*ONLY MAIN COURSE*

185 SEK

TVÅ RÄTTER  
*TWO COURSES*

310 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
*LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES*

# förrätter

## *starters*

### ostron

#### *oyster*

FRANSKA LEGRIS OSTRON  
*LEGRIS OYSTER FROM FRANCE*

1 ST 45 SEK 6 ST 225 SEK

DYKFÅNGAT FLATOSTRON FRÅN GREBBESTAD  
*SWEDISH HANDPICKED FLAT OYSTER FROM GREBBESTAD*

1 ST 69 SEK 6 ST 345 SEK

OSTRONEN SERVERAS NATURELLT MED CITRON OCH SCHALOTTENLÖKSVINÄGER  
*THE OYSTER IS SERVED NATURALLY WITH LEMON AND SHALLOT VINAIGRETTE*

### löjrom & caviar

#### *vendace roe & caviar*

KALIX LÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSONS  
*VENDACE ROE FROM KALIX AND BRÖDERNA PERSSONS*

30 GRAM 255 SEK / 60 GRAM 375 SEK

ROSSINI BAERII "ACIPENSER BAERII" CAVIAR  
*ROSSINI BAERI "ACIPENSER BAERI" CAVIAR*

30 GRAM 685 SEK

ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GUELDENSTAEDTII" CAVIAR  
*ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GUELDENSTAEDTII" CAVIAR*

30 GRAM 960 SEK

SERVERAS MED SMÖRSTEKT BLINI, RÖDLÖK, GRÄSLÖK, SYRAD GRÄDDE OCH CITRON  
*SERVED WITH BUTTER FRIED BILINI, RED ONION, CHIVES, SOUR CREAM AND LEMON*

### skaldjurssoppa

#### *sea food soup*

TARTAR PÅ GULFENAD TONFISK MED AVOCADO OCH SOJASALTAD FORELLROM  
*TARTAR ON YELLOWFIN TUNA WITH AVOCADO AND SOY SALTED TROUT ROE*

175 SEK

### tartar på svenskt oxinnanlår från ölanda säteri

#### *beef tartar on swedish topside from ölanda säteri*

FRITERAD SCHALOTTENLÖK OCH SOJA SAMT GRAVAD ÄGGULA, SYLTAD SVAMP OCH PUFFAD FLÄSKSVÅL  
*DEEP FRIED SHALOTTS AND SOY WITH CURED EGG YOLKS, RAW SLICED MUSHROOMS AND PUFFED PORK RIND*

125 SEK / 215 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
*LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES*

# étagère étagère

NATURELLT FRANSKT OSTRON MED CITRON OCH SCHALOTTENLÖKSVINÄGER  
*FRENCH OYSTER AU NATUREL WITH A LEMON AND SHALLOT VINEGAR*

•

RÖKGRAVAD LAX PÅ FRÖKNÄCKE MED BLOMKÅLSMOUSSE OCH KRABBA  
*SMOKE MARINATED SALMON ON HARD BREAD WITH CAULIFLOWER MOUSSE AND CRAB*

•

KALIXLÖJROM MED LÄTTRÖKT GRÄDDFIL OCH PICKLAD LÖK PÅ BLINI  
*VENDACE ROE FROM KALIX WITH LIGHTLY SMOKED SOUR CREAM AND PICKLED ONIONS ON BLINI*

•

BOQUERONES FRÅN BISCAYABUKTEN  
*BOQUERON AL VINAGRE FROM THE BISCAYA BAY*

•

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

•

KROKETTER PÅ CONFITERAD KYCKLING FRÅN MUNKA LJUNGBY MED MAJONNÄS PÅ ROSTAT KYCKLINGSKINN  
*CROQUETTES ON CONFIT BAKED CHICKEN FROM MUNKA LJUNGBY AND MAYONNAISE WITH ROASTED CHICKEN SKIN*

•

OXTARTAR PÅ SVENSKT OXINNANLÅR FRÅN ÖLANDA SÅTERI MED SOJA OCH PUFFAD FLÄSKSVÅL  
*BEEF TARTAR ON SWEDISH TOPSIDE FROM ÖLANDA SÅTERI WITH SOY AND PUFFED PORK RIND*

•

LUFTTORKAD MANGALICASKINKA  
*CURED MANGALICA HAM*

•

SOCKERBRÄND GETOSTTERRIN MED TRYFFELMAJONNÄS  
*CARAMELIZED GOAT CHEESE TERRINE WITH TRUFFLE MAYONNAISE*

•

KRÄM PÅ GROTTLAGRAD GRUYÈRE MED KRYDDKNÄCKE OCH TORKADE OLIVER  
*CREAM OF CAVE STORED GRUYÈRE WITH HARD BREAD AND DRIED OLIVES*

485 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
*LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES*

## huvudrätter *main courses*

### fisk- & skaldjursfrikassé *sea food fricassé*

RÖDING, HUMMER OCH KAMMUSSLA MED BLÅMUSSLOR OCH FÄNKÅL SAMT PANKOFRITERAD POTATISKROKETT  
*ARTIC CHAR, LOBSTER AND SCALLOP WITH BLUE MUSSELS, FENNEL AND DEEP FRIED POTATO CROQUETTE*

355 SEK

### agnolotti *agnolotti*

SMÖRSÅS PÅ GRILLAD CITRON SAMT CASTELMAGNO OCH ITALIENSK TRYFFEL  
*BUTTER SAUCE OF GRILLED LEMON WITH CASTELMAGNO CHEESE AND ITALIAN TRUFFLE*

365 SEK

## klassiker *classic*

### rådjurswallenbergare *roe deer pattie "wallenbergare"*

CALVADOSGRÄDDSA, FRANSKA ÄRTOR OCH RÅRÖRDA LINGON SAMT POTATISPURÉ SMAKSATT MED ROSMARIN  
*CALVADOS CREAM SAUCE, FRENCH PEAS AND LINGONBERRIES AND MASHED POTATOES FLAVORED WITH ROSEMARY*

225 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
*LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES*

ost  
*cheese*

tre utvalda ostar  
*selection of cheeses*

FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD  
*FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE*

155 SEK

desserter  
*desserts*

choklad & havtorn  
*chocolate & sea buckthorn*

CHOKLADMousse OCH MÖRK CHOKLADSORBET SAMT NÖTTER, SYLTADE HAVTORN OCH HAVTORN SCURD  
*CHOCOLATE MOUSSE AND DARK CHOCOLATE SORBET WITH NUTS, PICKLED SEA BUCKTHORN AND SEA BUCKTHORN CURD*

135 SEK

öppen pärontarte  
*open tarte with pear*

INLAGDA PÄRON OCH MANDELKRÄM SAMT CRUMBLE OCH GLASS PÅ INGEFÄRA  
*PICKLED PEAR, ALMOND CREAM WITH CRUMBLE AND ICE CREAM FLAVORED WITH GINGER*

135 SEK

glass & sorbet  
*ice cream & sorbet*

SÄSONGSBETONAD SERVERING AV GLASS OCH SORBET  
*SEASONAL SERVING OF ICE CREAM AND SORBET*

105 SEK

mignardiser  
*mignardise*

SMÅ GODSAKER FRÅN KONDITORIET  
*CANDY BITES FROM THE PASTRY*

85 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
*LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES*