

menu grand lux

avsmakningsmeny
tasting menu

étage
étage

STEKT PLÅTT "CRUMPET" MED SYRAD GRÄDDE OCH LÖJROM FRÅN KALIX
CRUMPET WITH SOUR CREAM AND VENDACE ROE FROM KALIX

HOLLANDAISEGRATINERAT FRANSKT OSTRON
FRENCH OYSTER GRATINATED WITH SAUCE HOLLANDAISE

CHURRO FRITERAD I TALG MED ANKLEVER OCH PISTAGE SAMT KÖRSBÄR MED PORTVIN
CHURRO FRIED IN TALLOW WITH FOIE GRAS, PISTACHIO AND CHERRY WITH PORT WINE

SOCKERBRÄND GETOST MED TRYFFELMAJONNÄS OCH FRASIG LÖK
CARAMELIZED GOAT CHEESE WITH TRUFFLE MAYONNAISE AND CRISPY ONION

havskräfta "carpaccio"
langoustine "carpaccio"

RÅRÅKA FRÅN ARKÖ MED PASSIONFRUKT, KRASSE OCH SKALDJURSBULJONG
RAW SHRIMP FROM ARKÖ, PASSIONFRUIT, CRESS AND SHELLFISH CONSOMME

gnocchi
gnocchi

SVARTROT MED BRYNT SMÖR SAMT KRÄM PÅ BAKAD ÄGGULA OCH STEKTA TOPPMURKLOR
SALSIFY WITH BROWNEED BUTTER, BAKED EGG YOLK AND FRIED MORELS

smörbakad piggvar
turbot baked with butter

GRATINERAD SAUCE NAGE MED FERMENTERAD MAKRILL SAMT PILGRIMSMUSSLOR OCH OSTRON
SAUCE NAGE "GRATIN" WITH FERMENTED MACKEREL, SCALLOPS AND OYSTERS

svensk hängmörad oxfile "rossini"
swedish dry aged beef fillet "rossini"

OXSVANSSKY MED MADEIRA OCH TRYFFEL SAMT HALSTRAD ANKLEVER OCH KRÄMIG TRYFFELPOLENTA
OXTAIL JUS WITH MADEIRA AND TRUFFLE, SEARED FOIE GRAS AND CREAMY TRUFFLE POLENTA

–

ost som tillval
cheese as an option

LAGRADE OSTAR FRÅN VAGNEN MED FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD
MATURED CHEESES FROM THE TROLLEY WITH FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE

145 SEK

–

mynta & lime
mint & lime

BAVAROISE OCH SORBET PÅ MYNTA SAMT MADELEINE OCH CURD SMAKSATT MED LIME
MINT BAVAROISE, LIME CURD, MADELEINE AND SORBET WITH MINT

mignardiser
mignardise

SMÅ GODSAKER FRÅN KONDITORIET
CANDY BITES FROM THE PASTRY

995 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

945 SEK

MENYN SERVERAS ENDAST TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET OCH KAN BESTÄLLAS SENAST 21.30

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER

THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE AND CAN BE SERVED AT LATEST 21.30
LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

“skaldjur”
“seafood”

ostron
oyster

NATURELLT SVENSKT FLATOSTRON FRÅN GREBBESTAD
FLAT OYSTER FROM GREBBESTAD SERVED NATURALLY

SVENSKT GIGAS OSTRON MED SOYA, GURKA OCH FORELLROM
SWEDISH GIGAS OYSTER WITH SOY, CUCUMBER AND TROUT ROE

HOLLANDAISEGRATINERAT FRANSKT LEGRIS OSTRON
FRENCH LEGRIS OYSTER GRATINATED WITH SAUCE HOLLANDAISE

havskräfta “carpaccio”
langoustine “carpaccio”

RÅRÅKA FRÅN ARKÖ MED PASSIONFRUKT, KRASSE OCH SKALDJURSBULJONG
RAW SHRIMP FROM ARKÖ, PASSIONFRUIT, CRESS AND SHELLFISH CONSOMME

smörstekta pilgrimsmusslor
butter fried scallops

SÅS PÅ BLÅMUSSLOR, DILLGLASERAD GURKA OCH FORELLROM
SAUCE ON MUSSELS, DILL GLAZED CUCUMBER AND TROUT ROE

piggyar
turbut

GRATINERAD SAUCE NAGE MED FERMENTERAD MAKRILL OCH PILGRIMSMOUSSELINE
SAUCE NAGE “GRATIN” WITH FERMENTED MACKEREL AND SCALLOP MOUSSELINE

–

ost som tillval
cheese as an option

LAGRADE OSTAR FRÅN VAGNEN MED FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD
MATURED CHEESES FROM THE TROLLEY WITH FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE

145 SEK

–

choklad & havtorn
chocolate & sea buckthorn

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

mignardiser
mignardise

SMÅ GODSAKER FRÅN KONDITORIET
CANDY BITES FROM THE PASTRY

925 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

825 SEK

MENYN SERVERAS ENDAST TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET OCH VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE AND LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

menu classic lux

fyra serveringar
four servings

étage
étage

STEKT PLÅTT "CRUMPET" MED SYRAD GRÄDDE OCH LÖJROM FRÅN KALIX
CRUMPET WITH SOUR CREAM AND VENDACE ROE FROM KALIX

HOLLANDAISEGRATINERAT FRANSKT OSTRON
FRENCH OYSTER GRATINATED WITH SAUCE HOLLANDAISE

CHURRO FRITERAD I TALG MED ANKLEVER, PISTAGE OCH KÖRSBÄR MED PORTVIN
CHURRO FRIED IN TALLOW WITH FOIE GRAS, PISTACHIO AND CHERRY WITH PORT WINE

SOCKERBRÄND GETOST MED TRYFFELMAJONNÄS OCH FRASIG LÖK
CARAMELIZED GOAT CHEESE WITH TRUFFLE MAYONNAISE AND CRISPY ONION

smörbakad piggvar
turbot baked with butter

GRATINERAD SAUCE NAGE MED FERMENTERAD MAKRILL SAMT PILGRIMSMUSSLOR OCH OSTRONGLASERAD POTATIS
SAUCE NAGE "GRATIN" WITH FERMENTED MACKEREL, SCALLOPS AND OYSTERS GLAZED POTATOE

murkelfärserad vaktel
morel filled quail

VELOUTÉ MED GRÖNPEPPAR SAMT STEKT JORDÄRTSKOCKA OCH BAKAT PÄRON
VELOUTÉ WITH GREEN PEPPER, FRIED JERUSALEM ARTICHOKE AND BAKED PEAR

—

ost som tillval
cheese as an option

LAGRADE OSTAR FRÅN VAGNEN MED FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD
MATURED CHEESES FROM THE TROLLEY WITH FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE

145 SEK

—

choklad & havtorn
chocolate & sea buckthorn

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

695 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

675 SEK

MENYN SERVERAS ENDAST TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET OCH VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE AND LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

ostron & caviar

oyster & caviar

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

SERVERAS NATURELLT MED CITRON OCH SCHALOTTENLÖKSVINÄGER
SERVED NATURALLY WITH LEMON AND SHALOTT VINAIGRETTE

caviar

caviar

ROSSINI BAERII "ACIPENSER BAERII" CAVIAR
ROSSINI BAERI "ACIPENSER BAERI" CAVIAR
30 GRAM 685 SEK

ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GULDENSTAEDTII" CAVIAR
ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GULDENSTAEDTII" 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

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

förrätter *starters*

havskräfta “carpaccio” *langoustine “carpaccio”*

RÅRÅKA FRÅN ARKÖ MED PASSIONFRUKT, KRASSE OCH SKALDJURSBULJONG
RAW SHRIMP FROM ARKÖ, PASSIONFRUIT, CRESS AND SHELLFISH CONSOMME

225 SEK

anklever med tryffel & pistage “au torchon” *foie gras with truffle and pistachio “au torchon”*

MAJONNÄS PÅ ROSTAT KYCKLINGSKINN SAMT BAKAT ÄPPLE MED FJOLÅRETS FLÄDER
MAYONNAISE ON ROAST CHICKEN SKIN AND BAKED APPLE WITH LAST YEARS ELDERFLOWER

255 SEK

variation på rödbeta från tångagård *variation on swedish beetroot*

SVARTA VINBÄR OCH RIVEN GNALLING FRÅN TREHOLDE MEJERI SAMT ROSTAT RÅGBRÖD
BLACKCURRANTS AND GRATED GNALLING FROM TREHOLDE DAIRY AND ROASTED RYE BREAD

195 SEK

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

huvudrätter *main courses*

bakad piggyvar *baked turbot*

GRATINERAD SAUCE NAGE MED FERMENTERAD MAKRILL SAMT PILGRIMSMUSSLOR OCH OSTRONGLASERAD POTATIS
SAUCE NAGE "GRATIN" WITH FERMENTED MACKEREL, SCALLOPS AND OYSTERS GLAZED POTATOE

455 SEK

svensk hängmörad oxfile "rossini" *swedish dry aged beef fillet "rossini"*

OXSVANSSKY MED MADEIRA OCH TRYFFEL SAMT HALSTRAD ANKLEVER OCH KRÄMIG TRYFFELPOLENTA
OXTAIL JUS WITH MADEIRA AND TRUFFLE, SEARED FOIE GRAS AND CREAMY TRUFFLE POLENTA

435 SEK

smörstekta gnocchi *butter fried gnocchi*

SVARTROT MED BRYNT SMÖR SAMT KRÄM PÅ BAKAD ÄGGULA OCH STEKTA TOPPMURKLOR
SALSIFY WITH BROWNED BUTTER, BAKED EGG YOLK AND FRIED MORELS

325 SEK

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

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

ost
cheese

ost från vagnen
cheese from the trolley

LAGRADE OSTAR MED FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD
MATURED CHEESES WITH FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE

165 SEK

desserter
desserts

yoghurtpannacotta
yogurt pannacotta

LITEN RULLTÄRTA MED PASSIONSFRUKT OCH MANGO SAMT ROSTAT BOVETE OCH PASSIONSFRUKTSSORBET
SMALL ROLL CAKE WITH PASSION FRUIT AND MANGO, TOASTED BUCKWHEAT AND PASSION FRUIT SORBET

135 SEK

mynta & lime
mint & lime

BAVAROISE OCH SORBET PÅ MYNTA SAMT MADELEINE OCH CURD SMAKSATT MED LIME
MINT BAVAROISE, LIME CURD, MADELEINE AND SORBET WITH MINT

135 SEK

choklad & havtorn
chocolate & sea buckthorn

CHOKLADMOUSSE OCH MÖRK CHOKLADSORBET SAMT NÖTTER, SYLTADE HAVTORN OCH HAVTORNSCURD
CHOCOLATE MOUSSE AND DARK CHOCOLATE SORBET WITH NUTS, PICKLED SEA BUCKTHORN AND SEA BUCKTHORN CURD

135 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