

påskmeny *easter menu*

lagrad matjessill från norrøna *matured matjes herring from norrøna*

ÄGG "ROYAL" OCH BRYNT SMÖR SAMT HEMSALTAD STENBITSROM, LÄTTRÖKT GRÄDDFIL OCH VIT SPARRIS
EGG "ROYAL" AND BROWNED BUTTER, LUMPFISH ROE, LIGHTLY SMOKED SOUR CREAM AND WHITE ASPARAGUS

•

confiterad regnsbågslax *confit baked rainbow salmon*

SKUMMAD NÄSSEL- OCH RAMSLÖKSVELOUTÉ SAMT BAKAT ÄGG OCH SMÖRADE SPRITÄRTOR
FOAMED NETTLE- AND RAMSON VELOUTÉ WITH BAKED EGG AND BUTTERED FRESH PEAS

ELLER

OR

murkelfärserad vårkyckling *spring chicken filled with morels*

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

•

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

525 SEK

ENDAST VARMRÄTT
ONLY MAIN COURSE

275 SEK

MED RESERVATION FÖR ÄNDRING I MENYN BEROENDE PÅ TILLGÅNG AV RÅVARA
WE RESERVE OURSELVES FOR CHANGES IN THE MENU

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

ostron & caviar

oyster & caviar

ostron

oyster

FINE DE CLAIRE CAP HORN, LA BARRE DE MONTS, FRANKRIKE
FINE DE CLAIRE CAP HORN, LA BARRE DE MONTS, FRANCE

1 ST 39 SEK 6 ST 195 SEK

GILLARDEAU SPÉCIALES, BOURCEFRANC LE CHAPUS, FRANKRIKE
GILLARDEAU SPÉCIALES, BOURCEFRANC LE CHAPUS, FRANCE

1 ST 55 SEK 6 ST 275 SEK

SVENSKT DYKFÅNGAT FLATOSTRON, GREBBESTAD
SWEDISH HANDPICKED FLAT OYSTER FROM GREBBESTAD

1 ST 69 SEK 6 ST 345 SEK

SERVERAS NATURELLT MED CITRON OCH SCHALOTTENLÖKSVINÅGER
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*

lagrad matjessill från norrøna *matured matjes herring from norrøna*

ÄGG "ROYAL" OCH BRYNT SMÖR SAMT HEMSALTAD STENBITSROM, LÄTTRÖKT GRÄDDFIL OCH VIT SPARRIS
EGG "ROYAL" AND BROWNED BUTTER, LUMPFISH ROE, LIGHTLY SMOKED SOUR CREAM AND WHITE ASPARAGUS

195 SEK

pannstekt gödkalybräss *pan fried sweetbread*

VINÄGERSKY MED LAGERBLAD SAMT LÄTTRÖKT POTATISSKUM, HASSELNÖTTER OCH TRYFFEL
VINEGAR JUS WITH BAY LEAF, LIGHTLY SMOKED POTATO FOAM, HAZELNUTS AND TRUFFLE

215 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

•

KALIX LÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSON MED LÄTTRÖKT GRÄDDFIL OCH PICKLAD LÖK PÅ BLINI
VENDACE ROE FROM KALIX WITH LIGHTLY SMOKED SOUR CREAM AND PICKLED ONIONS ON BILINI

•

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*

bakad torskrygg *baked cod loin*

OSTRONMIXAD BLÅMUSSELSÅS MED SALTBAKAD ROTSELLERI SAMT OSTRONGLASERAD POTATIS MED CAVIAR
BLUE MUSSEL SAUCE WITH OYSTER, SALT BAKED CELERIAC AND OYSTER GLAZED POTATOES WITH CAVIAR

425 SEK

svensk hängmörad oxrygg *swedish dry aged sir loin*

OXMÄRGSSKY OCH TOPPMURKLA FYLLD MED ROSTAT KYCKLINGSKINN SAMT LÄTTRÖKT BROCCOLI OCH GRÖN SPARRIS
BONE MARROW JUS, MOREL STUFFED WITH ROASTED CHICKEN SKIN, LIGHTLY SMOKED BROCCOLI AND GREEN ASPARAGUS

405 SEK

agnolotti *agnolotti*

SKUMMAD RAMSLÖKSVELOUTÉ MED GETYOGHURT OCH VÅRGRÖNSAKER SAMT SALTROSTADE MARCONAMANDLAR
FOAMED RAMSON VELOUTÉ WITH GOAT YOGHURT, SPRING VEGETABLES AND SALT ROASTED MARCONA ALMONDS

345 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 MARMELADE

155 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

mörk chokladmousse
dark chocolate mousse

VARIATION PÅ HALLON, KARAMELLISERAD ROSTAD SESAM SAMT GLASS PÅ MESSMÖR
VARIATION OF RASPBERRY, CARAMELIZED ROASTED SESAME AND ICE CREAM ON SWEDISH WHEY BUTTER

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