

# set lunch menu

## vit sparris *white asparagus*

BAKAT ÄGG OCH KALIX LÖJROM SAMT SKUMMAD ÄNGAMAT MED RAMSLÖK  
*BAKED EGG, VENDACE ROE FROM KALIX AND BUTTERED VEGETABLE SOUP WITH RAMSON*

•

## pankofriterad kolja *deep fried haddock*

RÄKRÖRA OCH GRÖN SPARRIS FRÅN FRILLESÅS SAMT CITRON OCH DILLKOKT FÄRSKPOTATIS  
*SHRIMPS IN MAYONNAISE AND GREEN ASPARAGUS FROM FRILLESÅS WITH LEMON AND DILL BOILED NEW POTATOES*

ELLER

OR

## svensk oxrygg "biff minute" *swedish sirloin "steak minute"*

RAMSLÖKSSMÖR OCH TOMATER FRÅN VARBERG SAMT POTATISKROKETT SMAKSATT MED ISTERBAND  
*RAMSON BUTTER, TOMATOES FROM VARBERG AND POTATO CROQUETTE FLAVORED WITH SMOKED SAUSAGE*

•

## 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*

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*

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

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 GUULDENSTAEDTII" CAVIAR  
*ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GUULDENSTAEDTII" CAVIAR*

30 GRAM 960 SEK

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

### vit sparris

#### *white asparagus*

BAKAT ÄGG OCH KALIX LÖJROM SAMT SKUMMAD ÄNGAMAT MED RAMSLÖK  
*BAKED EGG, VENDACE ROE FROM KALIX AND BUTTERED VEGETABLE SOUP WITH RAMSON*

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*

•

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 OXINNALÅR 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

### agnolotti *agnolotti*

RÅSTEKT BLOMKÅL OCH SALTROSTADE HASSELNÖTTER SAMT PARMIGIANO REGGIANO  
*RAW FRIED CAULIFLOWER AND SALT ROASTED HAZELNUTS WITH PARMIGIANO REGGIANO*

225 SEK

## klassiker *classic*

### rimmad lax *cured salmon*

HYVLAD BROCCOLI OCH RÄDISOR SAMT CITRON OCH DILLSTUVAD FÄRSKPOTATIS  
*SLICED BROCCOLI, SPRING ONION, LEMON AND CREAMED NEW POTATOES WITH DILL*

255 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*

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

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*