

söndagsmiddag *sunday dinner*

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



risotto på fisk & skaldjur *seafood risotto*

SKUMMAD KRÄFTSÅS SAMT TOMAT, DILL OCH ROSTADE PINJENÖTTER
FOAMED CRAYFISH SAUCE WITH TOMATO, DILL AND ROASTED PINE NUTS

ELLER

OR

svensk oxrygg “biff minute” *swedish sirloin “steak minute”*

ROSTADVITLÖKS MAJONÄS OCH TOMATER FRÅN VARBERG SAMT POTATISKROKETTER
ROASTED GARLIC MAYONNAISE AND TOMATOES FROM VARBERG AND POTATO CROQUETTES



sudachimousse *sudachi mousse*

BASILIKAKAKA OCH JORDGUBBSGLASS
BASIL CAKE AND STRAWBERRY ICE CREAM

525 SEK

ENDAST VARMRÄTT
ONLY MAIN COURSE

255 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

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 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

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

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 FYLLED 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 VÄRGRÖNSAKER 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 MARMALADE

155 SEK

dessertes
desserts

rabarber
rhubarb

INKOKT RABARBER MED MANDEL OCH CITRONTIMJAN
POACHED RHUBARB WITH ALMOND AND LEMON THYME

135 SEK

sudachimousse
sudachi mousse

BASILIKAKAKA OCH JORDGUBBSGLASS
BASIL CAKE AND STRAWBERRY ICE CREAM

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