

menu grand lux

avsmakningsmeny
tasting menu

étage
étage

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

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

RÖKT RÖDING MED KÅLRABBI, SANDEFJORDSÅS OCH FORELLROM SAMT PURJOLÖSKRISP
SMOKED CHAR WITH KOHLRABI, SANDEFJORD SAUCE, TROUT ROE AND CRISPY LEEK

FRASIG BRIOCHE MED GRÄDDGLASERADE KANTARELLER OCH RIVEN ALMNÄS TEGEL
CRISPY BRIOCHE WITH CREAMY CHANTERELLES AND GRATED ALMNÄS TEGEL

råmarinerad hälleflundra
raw marinated halibut

PEPPAROTSMAJONÄS, LIME OCH PONZUVINÄGRETT SAMT GURKA, POTATIS OCH DILL
HORSERADISH MAYONNAISE, LIME AND PONZU, WITH HORSERADISH, POTATO AND DILL

pannstekt kalvbräns
pan-fried sweetbread

JORDÄRTSKOCKSPURE, ÄPPLE OCH KYCKLINGBULJONG SAMT KRISPIG JORDÄRTSKOCKA OCH RIVEN SOJA
JERUSALEM ARTICHOKE PUREE, APPLE AND CHICKEN BROTH AND GRATED SOY

smörstekt bergtunga
butter fried lemon sole

LÄTTRÖKT KYCKLINGSKY OCH STEKTA KANTARELLER SAMT FÄRSKA BÖNOR MED WRÅNGEBÄCKSOST
LIGHTLY SMOKED CHICKEN JUS, FRIED CHANTERELLES AND FRESH BEANS WITH WRÅNGEBÄCKS CHEESE

rosastekt svensk oxfile
medium fried swedish beef fillet

OXSVANSSKY, OSTRONMAJONÄS OCH BROCCOLI MED KRISPIG OSTRONSKIVLING
OXTAIL JUS WITH OYSTER MAYONNAISE, BROCCOLI AND CRISPY OYSTERMUSHROOM

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

earl grey & röda vinbär
earl grey & red currant

EARL GREYMOUSSE, RÖDVINBÄRS SORBÉT OCH KOLA MED ROSEN-VANILJCRÉME FYLLED PETIT COUX
EARL GREYMOUSSE, RED CURRANT SORBÉT AND TOFFEE WITH ROSE-VANILLA CREAM FILLED PETIT COUX

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*

menu classic lux

fyra serveringar
four servings

étage
étage

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

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

RÖKT RÖDING MED KÅLRABBI, SANDEFJORDSÅS OCH FORELLROM SAMT PURJOLÖSKRISP
SMOKED CHAR WITH KOHLRABI, SANDEFJORD SAUCE, TROUT ROE AND CRISPY LEEK

FRASIG BRIOCHE MED GRÄDDGLASERADE KANTARELLER OCH RIVEN ALMNÄS TEGEL
CRISPY BRIOCHE WITH CREAMY CHANTERELLES AND GRATED ALMNÄS TEGEL

—

smörstekt bergtunga
butter fried lemon sole

LÄTTRÖKT KYCKLINGSKY OCH STEKTA KANTARELLER SAMT FÄRSKA BÖNOR MED WRÅNGEBÄCKSOST
LIGHTLY SMOKED CHICKEN JUS, FRIED CHANTERELLES AND FRESH BEANS WITH WRÅNGEBÄCKS CHEESE

färserad vaktel
quail

KYCKLINGVELOUTÉ KARLJOHANSVAMP-MAJONÄS SAMT BÖNOR OCH FÄRSKLÖK
CHICKENVELOUTÉ WITH CEP MAYONNAISE, BEENS AND FRESH ONION

—

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

—

björnbärsmousse & sudachi
blackberry mousse & sudachi

PISTAGE MACARON BJÖRNBÄR OCH SUDACHIGLASS
PISTACHIO MACARON BLACKBERRIES AND SUDACHI ICE CREAM

695 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

675 SEK

MENYN SERVERAS ENDAST TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET. VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE. 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

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

caviar

caviar

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

30 GRAM 685 SEK

ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GUELLENSTAEDTII" CAVIAR
ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GUELLENSTAEDTII" 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*

råmarinerad hälleflundra *raw marinated halibut*

PEPPAROTSMAJONÄS, LIME OCH PONZUVINÄGRETT SAMT GURKA, POTATIS OCH DILL
HORSERADISH MAYONNAISE, LIME AND PONZU, WITH HORSERADISH, POTATO AND DILL

235 SEK

smörstekt kalvbräss *butter fried sweetbread*

JORDÄRTSKOCKSPURE, ÄPPLE OCH KYCKLINGBULJONG SAMT KRISPIG JORDÄRTSKOCKA OCH RIVEN SOJA
JERUSALEM ARTICHOKE PUREE, APPLE AND CHICKEN BROTH WITH CRISPY ARTICHOKE AND GRATED SOY

245 SEK

tryffel risotto *truffle risotto*

PUMPA SKUM MED STEKTA KANTARELLER OCH PICKLAD PUMPA
PUMPKIN FOAM WITH FRIED CHANTERELLES AND PICKLED PUMPKIN

195 SEK

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

huvudrätter *main courses*

smörstekt bergtunga *butter fried lemon sole*

LÄTTRÖKT KYCKLINGSKY OCH STEKTA KANTARELLER SAMT FÄRSKA BÖNOR MED WRÅNGBÄCKSOST
LIGHTLY SMOKED CHICKEN JUS FRIED CHANTERELLES AND FRESH BEANS WITH WRÅNGBÄCKS CHEESE

385 SEK

rosastekt svensk oxfile *medium fried swedish beef fillet*

OXSVANSSKY, OSTRONMAJONÄS SAMT BROCCOLI OCH KRISPIG OSTRONSKIVLING
OXTAIL JUS WITH OYSTER MAYONAISE BROCCOLI AND CRISPY OYSTERMUSHROOM

435 SEK

agnolotti *agnolotti*

KARLJOHAN SVAMP, FÄRSKLÖK OCH MARCONA MANDLAR SAMT FÄRSK TRYFFEL OCH RIVEN FETAOST
CEP MUSHROOM, SPANISH ALMONDS AND SUMMER ONIONS WITH GRATED FRESH TRUFFLE AND FETA CHEESE

375 SEK

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

earl grey & röda vinbär
earl grey & red currant

EARL GREYMOUSSE, RÖDVINBÄRS SORBÉT OCH KOLA MED ROSEN-VANILJCRÉME FYLLED PETIT COUX
EARL GREYMOUSSE, RED CURRANT SORBET AND TOFFEE WITH ROSE-VANILLA CREAM FILLED PETIT COUX

135 SEK

kaffe & plommon
coffee & plum

MJUK CHOKLADKAKA, PLOMMON OCH HASSELNÖTTER SAMT MASCARPONE MED TONKA
SOFT CHOCOLATE CAKE, PLUMS AND HAZELNUTS AND MASCARPONE WITH TONKA

135 SEK

björnbärsmousse & sudachi
blackberry mousse & sudachi

PISTAGE MACARON, BJÖRNBÄR OCH SUDACHIGLASS
PISTACHIO MACARON, BLACKBERRIES AND SUDACH ICE CREAM

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