

set lunch menu

rökt röding *smoked char*

SANDEFJORDSÅS, KRONDILLSPICKLAD KÅLRABBI OCH FORELLROM SAMT FRASIG PURJOLÖK OCH DILL
SMOKED CHAR WITH DILL PICKLED KOHLRABI, SANDEFJORD SAUCE AND TROUT ROE WITH DILL OIL AND CRISPY LEEK

•

skinnstekt öring *skinn fried trout*

VITVINSSÅS MED FORELLROM, STENBITSROM OCH GLASERAD GURKA
WHITE WINE SAUCE, TROUT ROE, LUMPFISH ROE AND GLAZED CUCUMBER

ELLER
OR

wallenbergare *veal pattie "wallenbergare"*

SKIRAT SMÖR, FRANSKA ÄRTOR OCH RÅRÖRDA LINGON SAMT POTATISPURÉ
CLARIFIED BUTTER, FRENCH PEAS AND LINGONBERRIES AND MASHED POTATOES

•

hallon & persika *rasberry & peach*

HALLONSORBET, PERSIKA OCH CITRONSMUL
RASPBERRY SORBET, PEACH AND LEMON CRUMB

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

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 BAERII "ACIPENSER BAERII" 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 BILINI, RED ONION, CHIVES, SOUR CREAM AND LEMON

rökt röding

smoked char

SANDEFJORDSÅS, KRONDILLSPICKLAD KÅLRABBI OCH FORELLROM SAMT FRASIG PURJOLÖK OCH DILL
SMOKED CHAR WITH DILL PICKLED KOHLRABI, SANDEFJORD SAUCE AND TROUT ROE WITH DILL OIL AND CRISPY LEEK

175 SEK

tartar på svenskt oxinnanlår från ölanda säteri

swedish topside beef tartar from ölanda säteri

RAMSLÖKSMAJONNÄS, LÄTTRÖKT RIVEN ÄGGULA, FRITERAD LÖK OCH KRASSE
RAMSLÖKSMAJONNAISE, SMOKED GRATED EGG YOLK, DEEP FRIED ONIONS AND CRESS

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 RAMSLÖK OCH RIVEN GRAVAD ÄGGULA
BEEF TARTAR ON SWEDISH TOPSIDE FROM ÖLANDA SÅTERI WITH RAMSON AND GRATED EGG YOLK

•

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*

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

385 SEK

färserad vaktel *quail*

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

275 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

tre utvalda ostar
selection of cheeses

FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD
FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE

155 SEK

desserter
desserts

björnbärsmousse & sudachi
blackberry mousse & sudachi

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

135 SEK

hallon & persika
rasberry & peach

HALLONSORBET, PERSIKA OCH CITRONSMUL
RASPBERRY SORBET, PEACH AND LEMON CRUMB

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