

menu classic lux

fyra serveringar
four servings

ko från skövde
cow from skövde

ROSTAD TALGMAJONÄS, PICKLAD SVAMP OCH HASSELNÖTTER SAMT RIVEN SOYA OCH GURK-KRASSE
ROASTED TALLOW MAYONNAISE, PICKLED MUSHROOMS AND HAZELNUTS WITH GRATED SOY AND CUCUMBER CRESS

–

bakad skrei
baked cod

MUSSELSÅS SMAKSATT MED OSTRON, SNACKGURKA, CAVIAR, TÅNG OCH SALICORN
MUSSEL SAUCE FLAVORED WITH OYSTER, CUCUMBER, CAVIAR, SEAWEED AND SALICORN

rosastekt ankbröst
medium fried duck breast

KÖRSBÄRSSKY, MURKLOR, ANKLEVER OCH KÅLSKOTT
CHERRY JUS, MORELS, FOIE GRAS AND FLOWER SPROUTS

–

ost som tillval
cheese as an option

LAGRADE OSTAR MED FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD
MATURED CHEESES WITH FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE

145 SEK

–

creme brûlée & grapefrukt
creme brûlée & grapefruit

GRAPEFRUKTSORBET, BRYNTSMÖR CREMAUX, PEKANNÖTTER OCH HONEYCOMB
GRAPEFRUIT SORBET, BROWN BUTTER CREMAUX, PECANS AND HONEYCOMB

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

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

caviar
caviar

ROSSINI BAERII "ACIPENSER BAERII" CAVIAR
ROSSINI BAERI "ACIPENSER BAERII" 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 BLINI, RED ONION, CHIVES, SOUR CREAM AND LEMON

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

förrätter *starters*

ko från skövde *cow from skövde*

ROSTAD TALGMAJONÄS, PICKLAD SVAMP OCH HASSELNÖTTER SAMT RIVEN SOYA OCH GURK-KRASSE
ROASTED TALLOW MAYONNAISE, PICKLED MUSHROOMS AND HAZELNUTS WITH GRATED SOY AND CUCUMBER CRESS

205 SEK

grillade svartrötter *grilled salsify*

RÅRAKA PÅ POTATIS OCH ROTSELLER, BRYNT SMÖRCREME, RÅHYVLAT PÄRON OCH VALNÖT
"RÅRAKA" MADE ON POTATOES AND CELERIAC, BROWNEED BUTTER CREAM, RAW SLICED PEAR AND WALNUT

175 SEK

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

huvudrätter *main courses*

bakad skrei *baked cod*

MUSSELSÅS SMAKSATT MED OSTRON, SNACKGURKA, CAVIAR, TÅNG OCH SALICORN SERVERAS MED POTATIS CROQUETTES
MUSSEL SAUCE FLAVORED WITH OYSTER, CUCUMBER, CAVIAR, SEAWEED AND SALICORN SERVED WITH POTATO CROQUETTES

405 SEK

rosastekt ankbröst *medium fried duck breast*

KÖRSBÄRSSKY, MURKLOR OCH ANKLEVER SAMT KÅLSKOTT OCH MANDELPOTATISPURE
CHERRY JUS, MORELS AND FOIE GRAS WITH FLOWER SPROUTS AND ALMOND POTATO PUREE

395 SEK

ravioli *ravioli*

KARAMELISERAD LÖK, MARCONA MANDLAR, SVART HYVLAD TRYFFEL OCH LÖKSKUM
CARAMELIZED ONIONS, MARCONA ALMONDS, BLACK TRUFFLE AND ONION FOAM

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 MARMELADE

155 SEK

desserter
desserts

creme brûlée & grapefrukt
creme brûlée & grapefruit

GRAPEFRUKTSORBET, BRYNTSMÖR CREMAUX, PEKANNÖTTER OCH HONEYCOMB
GRAPEFRUIT SORBET, BROWN BUTTER CREMAUX, PECANS AND HONEYCOMB

135 SEK

choklad & körsbär
chocolate & cherry

CHOKLADFONDANT, KÖRSBÄRSYOGHURTGLASS OCH DRAGON
CHOCOLATE FONDANT, CHERRY YOGURT ICE CREAM AND TARRAGON

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