

## set lunch menu

### pilgrimsmussla *scallop*

GURKA, TORKAD CREME FRAICHE, ÄPPLE OCH KÖRVELOLJA  
CUCUMBER, DRIED CRÈME FRAICHE, APPLE AND CHERVIL OIL

•

### fisk- och skaldjursrisotto *seafood risotto*

BAKAD VÄSTERHAVSFISK, VINKOKTA BLÅMUSSLOR, TOMAT OCH PINJENÖTTER SAMT FÄRSKA RÅKOR OCH HYVLAD FÄNKÅL  
BAKED WEST SEA FISH, WINE-COOKED BLUE MUSSELS, TOMATO AND PINE NUTS WITH FRESH SHRIMP AND FENNEL

ELLER

OR

### färserad urbenad vårkyckling *filled deboned spring chicken*

SKUMMAD RAMSLÖKSSÅS MED GRÖN SPARRIS, FÄRSKA BÖNOR OCH LÄTTRÖKT BROCCOLIPURÉ  
FOAMED RAMSON SAUCE WITH GREEN ASPARAGUS, FRESH BEANS AND LIGHTLY SMOKED BROCCOLI PUREE

ELLER

OR

### bakade svartrötter *baked salsify*

RÅRAKA PÅ POTATIS OCH ROTSELLER, BRYNT SMÖRCREME, RÅHYVLAT PÄRON, GRÖNKÅL OCH KUNGSMUSSLING  
"RÅRAKA" MADE ON POTATOES AND CELERIAC, BROWNEED BUTTER CREAM, RAW SLICED PEAR, KALE AND KINGS OYSTER

•

### päron & kardemumma *pear & cardamom*

INKOKT PÄRON, KARDEMUMMAGLASS OCH MANDELMOUSSE  
PRESERVED PEAR, CARDAMOM ICE CREAM AND ALMOND MOUSSE

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

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 GULDENSTAEDTII" CAVIAR  
*ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GULDENSTAEDTII" 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*

## pilgrims mussla *scallop*

GURKA, TORKAD CREME FRAICHE, ÄPPLA OCH KÖRVELOLJA  
*CUCUMBER, DRIED CRÈME FRAICHE, APPLE AND CHERVIL OIL*

175 SEK

## tartar på svenskt oxinnanlår från ölanda säteri *swedish topside beef tartar from ölanda säteri*

KALIX LÖJROM, POTATISMAJONÄS, MANDELPOTATISCHIPS OCH PICKLAD STEKLÖK  
*VENDACE ROE FROM KALIX, POTATO MAYONNAISE, ALMOND POTATO CHIPS AND PICKLED ONION*

125 SEK / 215 SEK

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

## huvudrätter *main courses*

### 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

### rimmad lax *cured salmon*

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

225 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*

creme brûlée & grapefrukt  
*creme brûlée & grapefruit*

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

135 SEK

päron & kardemumma  
*pear & cardamom*

INKOKT PÄRON, KARDEMUMMAGLASS OCH MANDELMOUSSE  
*PRESERVED PEAR, CARDAMOM ICE CREAM AND ALMOND MOUSSE*

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*