

söndagsmiddag *sunday dinner*

pilgrims mussla *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 RÄKOR 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

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

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 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

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

förrätter *starters*

grillade syartrötter *grilled salsify*

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

175 SEK

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

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 CROQUETTER
MUSSEL SAUCE FLAVORED WITH OYSTER, CUCUMBER, CAVIAR, SEAWEED AND SALICORN SERVED WITH POTATO CROQUETTES

405 SEK

rosastekt ankröst *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

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

desseter
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