

söndagsmiddag *sunday dinner*

sotad röding
torched arctic char

GURKA, ÄPPLE, RÄGBRÖD OCH KÖRVELOLJA
CUCUMBER, APPLE, RYE BREAD AND CHERVIL OIL

•

färserad rödtunga
filled witch flounder

BLÅMUSSELSÅS MED RÖKT SMÖR SAMT SPETSKÅL, FÄNKÅL OCH PANKOFRITERADE POTATISKROKETTER
BLUE MUSSEL SAUCE WITH GRILLED BUTTER, CABBAGE, FENNEL AND DEEP FRIED POTATO CROQUETTES

ELLER

OR

flankstek från ölanda säteri
flank steak from ölanda säteri

SKY OCH SMÖRBAKADE BETOR SAMT STEKT OSTRONSKIVLING OCH DRAGONEMULSION
JUS AND BUTTER BAKED BEETS WITH OYSTER MUSHROOMS AND TARRAGON EMULSION

ELLER

OR

bakade syartrötter
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

sotad röding
torched arctic char

GURKA, ÄPPLE, RÅGBRÖD OCH KÖRVELOLJA
CUCUMBER, APPLE, RYE BREAD AND CHERVIL OIL

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