

# påskmeny *easter menu*

## lagrad matjessill från norrøna *matured matjes herring from norrøna*

ÄGGULECREME, LÄTTRÖKT GRÄDDFIL, KALIX LÖJROM OCH POTATISCHIPS  
*EGG YOLK CREME, LIGHTLY SMOKED SOUR CREME, VENDACE ROW FROM KALIX AND POTATO CHIPS*

•

## bakad kummel “barigoule” *baked hake “barigoule”*

INKOKT KRONÄRTSKOCKA, SMÅ TOMATER OCH SMÅ OLIVER SAMT GRAVAD CITRON OCH POTATISPURÉ  
*INFUSED ARTICHOKE, SMALL TOMATOES AND SMALL OLIVES WITH CURED LEMON AND POTATO PURÉE*

ELLER  
*OR*

## färserad urbenad vårkyckling *filled deboned spring chicken*

KYCKLINGSKY OCH FÄRSKA BÖNOR MED SPARRISMAJONNÄS SAMT BRÖDSTEKT POTATIS  
*CHICKEN JUS, FRESH BEANS WITH ASPARAGUS MAYONNAISE AND BREAD FRIED POTATOES*

•

## creme brûlée & grapefrukt *creme brûlée & grapefruit*

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

525 SEK

ENDAST VARMRÄTT  
*ONLY MAIN COURSE*

275 SEK

MED RESERVATION FÖR ÄNDRING I MENYN BEROENDE PÅ TILLGÅNG AV RÅVARA  
*WE RESERVE OURSELVES FOR CHANGES IN THE MENU*