

menu classic lux

fem serveringar
five servings

glaserad havskräfta
glazed langoustine

POTATISKRÄM MED LÄTTRÖKT GRÄDDFIL, BRYNT BRÖD SAMT CITRONPÄRLOR OCH GRÄSLÖK
POTATO CREAM WITH LIGHTLY SMOKED SOUR CREAM, BROWN BREAD, LEMON PEARLS AND CHIVES

ravioli
ravioli

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

smörstekt torskrygg
butter fried cod

SMÖRAD SKALDJURSSÅS, MOROT, KRASSE, SURDEGSKRISP OCH POTATIS CROQUETTE
BUTTERED SEAFOOD SAUCE, CARROT, CRESS, SOURDOUGH CRISP AND POTATO CROQUETTE

hängmörad lammsadel
saddle of lamb

GLACERAD LÖK, BLÅMÖGELOST OCH KANTARELLER SAMT LAMMSKY
GLACED ONION, BLUE CHEESE AND CHANTARELLES WITH LAMB JUS

—

ost som tillval
cheese as an option

LAGRADE OSTAR FRÅN VAGNEN MED FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD
MATURED CHEESES FROM THE TROLLEY WITH FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE

145 SEK

—

hallon & mynta
raspberry & mint

MYNTAFINANCIER, HALLONMOUSSE OCH LIMESORBET SAMT FÄRSKA HALLON
MINT CAKE, RASPBERRY MOUSSE AND LIME SORBET WITH FRESH RASPBERRIES

795 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

745 SEK

VAR GOD NOTERA ATT MENU CLASSIC LUX ENDAST SERVERAS TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET
PLEASE NOTE THAT MENU CLASSIC LUX IS ONLY SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
PLEASE 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

DYKFÅNGAT FLATOSTRON FRÅN GREBBESTAD
SWEDISH HANDPICKED FLAT OYSTER FROM GREBBESTAD

1 ST 75 SEK 6 ST 405 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

KALIX LÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSONS
VENDACE ROE FROM KALIX AND BRÖDERNA PERSSONS

30 GRAM 255 SEK / 60 GRAM 375 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
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

förrätter *starters*

pannstekt kalvbräss *panfried sweetbread*

ROSTAD JORDÄRTSKOCKA OCH PÄRON SAMT SOJA OCH ODLAD SVAMP
ROASTED JERUSALEM ARTICHOKE AND PEAR WITH SOYA AND MUSHROOMS

225 SEK

tartar på svensk gödkalv *swedish veal tartar*

KALIXLÖJROM, SCHALOTTENLÖK OCH DIJONSENAP SERVERAS MED VARMA POTATIS CHIPS
VENDACE ROE FROM KALIX, SHALLOT AND DIJON MUSTARD SERVED WITH WARM POTATO CRISP

285 SEK

glacerad havskräfta *glazed langoustine*

POTATISKRÄM MED LÄTTRÖKT GRÄDDFIL, BRYNT BRÖD SAMT CITRONPÄRLOR OCH GRÄSLÖK
POTATO CREAM WITH LIGHTLY SMOKED SOUR CREAM, BROWN BREAD, LEMON PEARLS AND CHIVES

255 SEK

risotto *risotto*

PUMPA SKUM MED SVART TRUMPETSVAMP, KRASSE OCH PICKLAD PUMPA
PUMPKIN FOAM WITH BLACK TRUMPET MUSHROOM, CRESS AND PICKLED PUMKIN

205 SEK

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

huvudrätter *main courses*

smörstekt torskrygg *butter fried cod*

SMÖRAD SKALDJURSSÅS, MOROT, KRASSE, SURDEGSKRISP OCH POTATIS CROQUETTER
BUTTERED SEAFOOD SAUCE, CARROT, CRESS, SOURDOUGH CRISP AND POTATO CROQUETTES

405 SEK

hängmörad lammsadel *saddle of lamb*

GLACERAD LÖK, BLÄMÖGELOST OCH KANTARELLER SAMT LAMMSKY OCH FRITERAD POTATIS
GLACED ONION, BLUE CHEESE AND CHANTARELLES WITH LAMB JUS AND DEEP FRIED POTATO

375 SEK

gratinerad rotselleri *gratinated celeriac*

HAVGUS, PORTLAK OCH VINTERFRYFFEL SERVERAS MED SÅS AV FERMENTERADE GULA ÄRTOR
HAVGUS CHEESE, PORTULAK AND WINTER TRUFFLE SERVED WITH SAUCE OF FERMENTED YELLOW PEAS

285 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
PLEASE 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

hallon & mynta
raspberry & mint

MYNTAFINANCIER, HALLONMOUSSE OCH LIMESORBET SAMT FÄRSKA HALLON
MINT CAKE, RASPBERRY MOUSSE AND LIMESORBET WITH FRESH RASPBERRIES

135 SEK

jordgubbar & fläder
strawberries & elderflower

STRUVA, MARINERADE JORDGUBBAR OCH FLÄDERSORBET
ROSETTE, MARINATED STRAWBERRIES AND ELDERFLOWER SORBET

120 SEK

mignardiser
mignardise

SMÅ GODSAKER FRÅN KONDITORIET
CANDY BITES FROM THE PASTRY

85 SEK

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