

set lunch menu

hemrökt lax från färöarna
smoked salmon from faroe islands

VARM SÅS PÅ GRUYERE, PICKLAD FÄNKÅL OCH FÄRSKA ÖRTER
WARM SAUCE OF GRUYERE, PICKLED FENNEL AND FRESH HERBS

rostad halv kyckling
roasted half chicken

LAVENDEL, GRÖNSALLAD OCH SAUCE SUPRÊME
LAVENDER, GREEN SALAD AND SAUCE SUPRÊME

hallon & svartvinbärsgren
raspberries and blackcurrant wood

HALLONGRANITÉ MED RÅRÖRDA HALLON, SYRAD GRÄDDE OCH SMÖRSTEKT BRIOCHE
RASPBERRY GRANITÉ, MACERATED RASPBERRIES, SOURCREAM AND BUTTERFRIED BRIOCHE

475 SEK

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

förrätter

starters

dykfångade råa pilgrimsmusslor

hand dived scallops served raw

OLJA PÅ RABARBERROT, ÖRINGROM OCH PEPPARROTSGRÄDDE MED GRAVAD CITRON SAMT INLAGDA GURKOR
RHUBARB ROOT OIL, TROUT ROE AND HORSERADISH CREAM WITH SUGAR SALTED LEMONS AND PICKLED CUCUMBER

175 SEK

hemrökt lax från färöarna

smoked salmon from faroe islands

VARM SÅS PÅ GRUYERE, PICKLAD FÄNKÅL OCH ÖRTER
WARM SAUCE OF GRUYERE, PICKLED FENNEL AND FRESH HERBS

225 SEK

tartar på svensk gödkalv

swedish veal tartar

INLAGD GRÖNPEPPAR, SCHALOTTENLÖK OCH DIJONSENAP SERVERAS MED VARMA POTATIS CHIPS
PICKLED GREENPEPPAR, SHALLOT AND DIJON MUSTARD SERVED WITH WARM POTATO CRISP

175 SEK

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

huvudrätter *main courses*

smörstekt hummer *butter fried lobster*

SMÖRAD HUMMERBISQUE MED ÅNGAD BROCCOLI OCH RAVIOLI 'NATUREL'
BUTTERED LOBSTER BISQUE WITH STEAMED BROCCOLI AND RAVIOLI 'NATUREL'

425 SEK

helstekt rödspetta *pan fried whole plaice*

SMÖRPOCHERADE GRÖNSAKER MED ÖRTER OCH SAUCE VÉRONIQUE
BUTTER POACHED VEGATABLES WITH HERBS AND SAUCE VÉRONIQUE

225 SEK

rostad halv kyckling *roasted half chicken*

LAVENDEL, GRÖNSALLAD OCH SAUCE SUPRÊME
LAVENDER, GREEN SALAD AND SAUCE SUPRÊME

225 SEK

hängmörad lammsadel *saddle of lamb*

GLACERAD LÖK, BLÅMÖGELOST 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, VINTERPORTLAK OCH SÅS AV FERMENTERADE GULA ÄRTOR
HAVGUS CHEESE, WINTER PORTULAK AND SAUCE OF FERMENTED YELLOW PEAS

185 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

gâteau opéra
gâteau opéra

KAFFE- OCH CHOKLADTÄRTA
COFFEE- AND CHOCOLATE CAKE

95 SEK

hallon & svartvinbärgsgren
raspberries and blackcurrant wood

HALLONGRANITÉ MED RÅRÖRDA HALLON, SYRAD GRÄDDE OCH SMÖRSTEKT BRIOCHE
RASPBERRY GRANITÉ, MACERATED RASPBERRIES, SOUR CREAM AND BUTTERFRIED BRIOCHE

105 SEK

mignardiser
mignardises

SMÅ GODSAKER FRÅN KONDITORIET
SWEETS FROM THE PASTRY

85 SEK

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

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

løjrom & 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 BAERII" CAVIAR

30 GRAM 685 SEK

ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GULDENSTAEDTII" CAVIAR
ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GULDENSTAEDTII" CAVIAR

30 GRAM 960 SEK

SERVERAS MED SMÖRSTEKTA BLINIER, 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