

# menu grand lux

hors d'ouvres  
*hors d'ouvres*

dykfångad rå pilgrimsmussla  
*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 SERVED WITH SUGAR SALTED LEMONS AND PICKLED CUCUMBER

grillad hummer  
*grilled lobster*

TORKADE TOMATER SAMT HUMMERBISQUE SMAKSATT MED ROSTAD JÄST  
DRIED TOMATOES, LOBSTER BISQUE WITH ROASTED YEAST

hummertarte  
*lobster tart*

KÄLRABBI OCH KARAMELLISERAD GRÄDDE  
KOHLRABI AND CARAMELIZED CREAM

rå gödkalv  
*raw veal*

KALIXLÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSON, BRIOCHE OCH SEMITORKADE NYPON  
VENDACE ROE FROM KALIX, BRIOCHE AND DRIED ROSE HIP

bevarad goliatmusseron  
*preserved matsutake*

ROSSINI BAERII "ACIPENSER BAERII" CAVIAR OCH PICKLES  
ROSSINI BAERII "ACIPENSER BAERII" CAVIAR AND PICKLES

pocherad piggvar  
*poached turbot*

STEKT KUNGSKRABBA MED GELE PÅ ÄTTIKA, SPENAT OCH SAUCE VÉRONIQUE  
PAN FRIED KINGCRAB WITH VINEGAR JELLY, SPINACH AND SAUCE VÉRONIQUE

färserad vaktel  
*stuffed quail*

VARIATION PÅ HOKKAIDOPUMPA, SVARTKÅL OCH FÄRSK TRYFFEL MED SAUCE AROMATIC ANNO 2017  
VARIATION OF HOKKAIDO PUMPKIN, KALE AND FRESH TRUFFLE WITH SAUCE AROMATIC ANNO 2017

pré-dessert  
*pre dessert*

semitorkade jordgubbar  
*semi dried strawberries*

BLOMSTERHONUNG, JUICE PÅ KRUSBÄR SAMT GRÄDDMOUSSE SMAKSATT MED LÅNGPEPPAR  
FLOWER HONEY, GOOSEBERRY JUICE AND LONG PEPPER MOUSSE

kärnmjölksglass  
*buttermilk ice cream*

KARAMELLISERAD VASSLE, MAZARINKAKA MED VITCHOKLAD OCH OLJA PÅ ROSTAD SOCKERTÅNG  
CARAMELIZED WHEY, ALMOND CAKE WITH WHITE CHOCOLATE AND ROASTED KELP

mignardises  
*mignardises*

1475 SEK

UTVALDA VINER  
WINE PAIRING

1375 SEK

MENYN SERVERAS ENDAST TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET OCH KAN BESTÄLLAS SENAST 21.30  
VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE AND CAN BE ORDERED AT LATEST 21.30  
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

# menu classic lux

hors d'ouvres  
*hors d'ouvres*

dykfångad rå pilgrimsmussla  
*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 SERVED WITH SUGAR SALTED LEMONS AND PICKLED CUCUMBER

rå gödkaly  
*raw veal*

KALIXLÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSON, BRIOCHE OCH SEMITORKADE NYPON  
VENDACE ROE FROM KALIX, BRIOCHE AND DRIED ROSE HIP

pocherad piggvar  
*poached turbot*

STEKT KUNGSKRABBA MED GELE PÅ ÄTTIKA, SPENAT OCH SAUCE VÉRONIQUE  
PAN FRIED KINGCRAB WITH VINEGAR JELLY, SPINACH AND SAUCE VÉRONIQUE

hängmörad lammrygg  
*lamb blade chop*

GLASERAD LÖK, BLÄMÖGELOST OCH KANTARELLER SAMT EN LAMMSKY  
GLAZED 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

pré-dessert  
*pre dessert*

chokladganache  
*chocolate ganache*

TARTE PÅ MUSCOVADOSOCKER, SALT KOLAGLASS OCH LÖNNNSIRAP  
TART OF MUSCOVADO SUGAR, SALTED CARAMEL ICECREAM WITH MAPLE SYRUP

mignardises  
*mignardises*

995 SEK

UTVALDA VINER  
WINE PAIRING

895 SEK

MENYN SERVERAS ENDAST TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET OCH KAN BESTÄLLAS SENAST 21.30  
VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE AND CAN BE ORDERED AT LATEST 21.30  
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

# ostron & caviar

## *oyster & caviar*

### ostron

#### *oyster*

GILLARDEAU SPÉCIALES, BOURCEFRANC LE CHAPUS, FRANKRIKE  
*GILLARDEAU SPÉCIALES, BOURCEFRANC LE CHAPUS, FRANCE*  
1 ST 55 SEK 6 ST 275 SEK

SERVERAS NATURELLT MED CITRON OCH SCHALOTTENLÖKSVINÄGER  
*SERVED NATURALLY WITH LEMON AND SHALOT VINAIGRETTE*

### caviar

#### *caviar*

ROSSINI BAERII "ACIPENSER BAERII" CAVIAR  
*ROSSINI BAERI "ACIPENSER BAERI" CAVIAR*  
30 GRAM 685 SEK

ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GUELDENSTAEDTII" CAVIAR  
*ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GUELDENSTAEDTII" CAVIAR*  
30 GRAM 960 SEK

SERVERAS MED SMÖRSTEKT BLINI, RÖDLÖK, GRÄSLÖK, SYRAD GRÄDDE OCH CITRON  
*SERVED WITH BUTTER FRIED BILINI, RED ONION, CHIVES, SOUR CREAM AND LEMON*

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 SERVED WITH SUGAR SALTED LEMONS AND PICKLED CUCUMBER

225 SEK

### grillad hummer *grilled lobster*

TORKADE TOMATER, HUMMERBISQUE SMAKSATT MED ROSTAD JÄST SAMT HUMMERTARTE MED KÅLRABBI  
DRIED TOMATOES, LOBSTER BISQUE WITH ROASTED YEAST AND KOHLRABI TART

265 SEK

### bakad foie d'oiseau *baked foie d'oisau*

MED TORKADE LINGON OCH MÅLTAD KÅL, SYLTADE KANTARELLER SAMT LARDO  
DRIED LINGONBERRIES AND MALTED CABBAGE WITH PICKLED CHANTARELLES AND LARDO

195 SEK

### brysselkål *brussel sprouts*

KRÄM PÅ GAMMELKNAS, FIKON OCH PUFFAT SPANNMÅL SAMT OLJA PÅ KÅL  
GAMMELKNAS CHEESE, FIGS AND FRIED GRAIN SERVED WITH OIL KALE OIL

195 SEK

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

## huvudrätter *main courses*

### pocherad piggvar *poached turbot*

AMANDINE POTATIS, STEKT KUNGSKRABBA MED GELE PÅ ÄTTIKA, SPENAT OCH SAUCE VÉRONIQUE  
AMANDINE POTATOES, PAN FRIED KINGCRAB WITH JELLY OF VINEGAR, SPINACH AND SAUCE VÉRONIQUE

455 SEK

### hängmörad lammrygg *lamb blade chop*

GLASERAD LÖK, BLÅMÖGELOST OCH KANTARELLER SAMT EN LAMMSKY OCH FRITERAD POTATIS  
GLAZED ONION, BLUE CHEESE AND CHANTARELLES WITH LAMB JUS AND DEEP FRIED POTATOS

385 SEK

### färserad vaktel *grilled quail*

ENDIVE, VARIATION PÅ HOKKAIDO PUMPA, SVARTKÅL MED FÄRSK TRYFFEL SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017  
ENDIVE, VARIATION OF HOKKAIDO PUMPKIN, KALE AND TRUFFLE SERVED WITH SAUCE AROMATIC ANNO 2017

395 SEK

### rotselleri au gratin *gratinated celeriac*

HAVGUS, VINTERPORTLAK OCH FÄRSK TRYFFEL MED SÅS AV FERMENTERADE GULA ÄRTOR  
HAVGUS CHEESE, WINTER PORTULAK AND TRUFFLE WITH SAUCE OF FERMENTED YELLOW PEAS

295 SEK

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

## ost *cheese*

### utvalda ostar *selection of cheeses*

LAGRADE OSTAR MED FRUKTBRÖD, KNÄCKEBRÖD OCH MARMELAD  
MATURED CHEESES WITH FRUIT BREAD, HARD BREAD AND MARMALADE

165 SEK

## desserter *desserts*

### semitorkade jordgubbar *semidried strawberries*

BLOMSTERHONUNG, JUICE PÅ KRUSBÄR SAMT EN GRÄDDMOUSSE SMAKSATT MED LÅNGPEPPAR  
FLOWER HONEY, GOOSEBERRY JUICE AND A MOUSSE FLAVOURED WITH LONG PEPPER

145 SEK

### kärnmjölksglass *buttermilk ice cream*

KARAMELLISERAD VASSLE, MAZARINKAKA MED VITCHOKLAD OCH OLJA PÅ ROSTAD SOCKERTÅNG  
CARAMELIZED WHEY, ALMOND CAKE WITH WHITE CHOCOLATE AND ROASTED KELP

### chokladganache *chocolate ganache*

TARTE PÅ MUSCOVADOSOCKER, SALT KOLAGLASS OCH LÖNNNSIRAP  
TART OF MUSCOVADO SUGAR, SALTY CARAMEL ICECREAM WITH MAPLE SYRUP

165 SEK

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