

menu classic

hors d'ouvres *hors d'ouvres*

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

färserad vaktel *stuffed 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

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

chokladganache *chocolate ganache*

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

mignardises *mignardises*

695 SEK

UTVALDA VINER *WINE PAIRING*

595 SEK

MENYN SERVERAS ENDAST TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET
VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

menu classic lux

hors d'ouvres *hors d'ouvres*

dykfångad rå pilgrimsmussla *hand dived scallop 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
VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE
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 SCHALOTTENLÖKSVINÄGRETT
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 BLINI, RED ONION, CHIVES, SOUR CREAM AND LEMON

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

FÖR BÄSTA SERVICE REKOMMENDERAR VI SAMMA MENY FÖR SAMTLIGA GÄSTER I SÄLLSKAPET

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER

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 HORSE RADISH 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 LOBSTER- AND KOHLRABI TARTE

265 SEK

bakad foie d'oiseau *oven 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 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

stuffed 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

155 SEK

chokladganache *chocolate ganache*

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

165 SEK

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