

# menu grand

hors d'œuvres  
*hors d'œuvres*

chawanmushi  
*chawanmushi*

ROSTAD KYCKLINGBULJONG, GRÄSLÖK OCH ANNA DUTCH "ACIPENSER GUELLENSTAEDTII" CAVIAR  
*ROASTED CHICKEN BROTH, CHIVES AND ANNA DUTCH "ACIPENSER GUELLENSTAEDTII" CAVIAR*

smörstekt hummer  
*butter fried lobster*

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

hummertarte  
*lobster tart*

KÅLRABBI OCH KARAMELLISERAD GRÄDDE  
*KOHLRABI AND CARAMELIZED CREAM*

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, SERVERAS MED MANDEL OCH SPENAT SAMT SAUCE VÉRONIQUE  
*PAN FRIED KINGCRAB WITH VINEGAR JELLY, ALMONDS, SPINACH AND SAUCE VÉRONIQUE*

bröst av vildand  
*breast of wild duck*

CONFITERAT LÅR, HJÄRTA OCH LEVER MED TRATTKANTARELLER, BAKAD KÅL OCH SENAPSFRÖN SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017  
*CONFIT, HEART AND LIVER WITH FUNNEL CHANTARELLES, BAKED CABBAGE AND MUSTARD SEEDS SERVED 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 lux

## hors d'œuvres *hors d'œuvres*

### 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, MANDEL OCH SPENAT SAMT SAUCE VÉRONIQUE  
PAN FRIED KINGCRAB WITH VINEGAR JELLY, ALMONDS, SPINACH AND SAUCE VÉRONIQUE

### hängmörad rådjursadel *saddle of venison*

FÄRSK TRYFFEL OCH JORDÅRTSKOCKA, ANKLEVER OCH RÅLAKRITS SAMT RÖDVINSJUS MED ARONIABÄR  
FRESH TRUFFLE AND JERUSALEM ARTICHOKE, FOIE GRAS, RAW LICORICE AND RED WINE JUS WITH CHOKE BERRIES

### 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*

### semitorkade jordgubbar *semi dried strawberries*

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

### 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*

KALIXLÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSONS  
*VENDACE ROE FROM KALIX AND BRÖDERNA PERSSONS*  
30 GRAM 255 SEK / 60 GRAM 375 SEK

ANNA DUTCH OSCIETRA "ACIPENSER GUELLENSTAEDTII"  
*ROSSINI OSCIETRA "ACIPENSER GUELLENSTAEDTII" CAVIAR*  
28 GRAM 595 SEK / 50 GRAM 995 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

### smörstekt hummer *butter fried 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, MANDEL SAMT SAUCE VÉRONIQUE  
AMANDINE POTATOES, PAN FRIED KINGCRAB WITH JELLY OF VINEGAR, SPINACH, ALMONDS AND SAUCE VÉRONIQUE

455 SEK

### bröst av vildand *breast of wild duck*

CONFITERAT LÅR, HJÄRTA OCH LEVER MED TRATTKANTARELLER, BAKAD KÅL OCH SENAPSRÖN SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017  
CONFIT, HEART AND LIVER WITH FUNNEL CHANTARELLES, BAKED CABBAGE AND MUSTARD SEEDS SERVED WITH SAUCE AROMATIC ANNO 2017

395 SEK

### hängmörad rådjursadel *saddle of venison*

FÄRSK TRYFFEL OCH JORDÄRTSKOCKA "HASSELBACK", ANKLEVER OCH RÅLAKRITS SAMT RÖDVINSJUS MED ARONIABÄR  
FRESH TRUFFLE AND JERUSALEM ARTICHOKE "HASSELBACK", FOIE GRAS, RAW LICORICE AND RED WINE JUS WITH CHOKE BERRIES

425 SEK

### morot, gulbeta & rotselleri *carrot, beetroot & celeriac*

TORKADE OCH INKOKTA ROTSAKER MED GRATINERAD MISO OCH RAVIOLI, SVAMPBULJONG SAMT ROSTAD JÄST  
DRIED AND POACHED VEGETABLES WITH GRATINATED MISO AND RAVIOLI, BROTH AND ROASTED YEAST

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 SOCKERTÄNG  
*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*