

## set lunch menu

### hemrökt lax från färöarna *smoked salmon from faroe islands*

GRUYERE, PICKLAD FÄNKÅL OCH TORKADE TOMATER SAMT OSTRONKRÄM MED SALTAD STENBITSROM SAMT POTATIS  
*GRUYERE, PICKLED FENNEL, DRIED TOMATOES AND OYSTERS WITH LUMPFISH ROE AND POTATOES*



### rostad halv kyckling *roasted half chicken*

LAVENDEL, ROSTADE KÅLSORTER MED STEKT KANTARELL OCH SAUCE SUPRÊME  
*LAVENDER, KALE AND CABBAGE WITH CHANTARELL AND SAUCE SUPRÊME*

ELLER

*OR*

### helstekt rödspätta *pan fried whole plaice*

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



### munkar fyllda med citronkräm *doughnuts with lemon curd*

SORBET PÅ CITRUSFRUKT, FÄRSK BLODAPELSIN SERVERAS MED SÅS PÅ TONKABÖNA OCH VANILJ  
*SORBET OF CITRUS, FRESH BLOODORANGE SERVED WITH CREAMY SAUCE OF TONKA BEAN AND VANILLA*

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*

GRUYERE, PICKLAD FÄNKÅL OCH TORKADE TOMATER SAMT OSTRONKRÄM MED SALTAD STENBITSROM OCH POTATIS  
*GRUYERE, PICKLED FENNEL, DRIED TOMATOES AND OYSTERS WITH LUMPFISH ROE AND POTATOES*

225 SEK

### carpaccio på lamminnerfilé

#### *carpaccio of lamb tenderloin*

FÄRSK TRYFFEL OCH PICKLAD KANTARELL, SOCKERTÅNG SAMT INGEFÄRSKRÄM  
*FRESH TRUFFLE AND PICKLED CHANTARELLE WITH GINGER AND KELP*

195 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 rödspätta *pan fried whole plaice*

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

225 SEK

### rostad halv kyckling *roasted half chicken*

LAVENDEL, ROSTADE KÅLSORTER MED STEKT KANTARELL OCH SAUCE SUPRÊME  
LAVENDER, KALE AND CABBAGE WITH CHANTARELL AND SAUCE SUPRÊME

225 SEK

### svensk hängmörad entrecôte *swedish entrecôte*

DRAGON EMULSION, PARMESAN OCH SKYSÅS SERVERAS MED GRÖNSALLAD  
TERRAGON EMULSION WITH PARMESAN AND JUS SERVED WITH GREEN SALAD

395 SEK

### gratinerad rotselleri *gratinated celeriac*

HAVGUS, VINTERPORTLAK OCH FÄRSK PASTA MED SÅS AV FERMENTERADE GULA ÄRTOR  
HAVGUS CHEESE, WINTER PORTULAK AND FRESH PASTA WITH 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

munkar fyllda med citronkräm  
*doughnuts with lemon curd*

EN SORBET PÅ CITRUSFRUKT, FÄRSK BLODAPELSIN SERVERAS MED EN SÅS PÅ TONKABÖNA OCH VANILJ  
*SORBET OF CITRUS, FRESH BLOOD ORANGE SERVED WITH A CREAMY SAUCE OF TONKA BEAN AND VANILLA*

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*

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*

löjrom & caviar  
*vendace roe & caviar*

KALIXLÖJROM 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*