

set lunch menu

hemrökt lax från färöarna
smoked salmon from faroe islands

VARM SÅS PÅ GRUYÈRE, KRASSE OCH FÄNKÄLSCRUDITÉ
WARM SAUCE OF GRUYÈRE, CRESS AND FENNEL CRUDITÉ



rostad halv kyckling
roasted half chicken

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

ELLER

OR

helstekt rödspätta
pan fried whole plaice

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



gâteau opéra
gâteau opéra

KAFFE- OCH CHOKLADTÄRTA
COFFEE- AND CHOCOLATE CAKE

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 PEPPAROTSGRÄDDE 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 GRUYÈRE, KRASSE OCH FÄNKÅLSCRUDITÉ
WARM SAUCE OF GRUYÈRE, CRESS AND FENNEL CRUDITÉ

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 & 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