

set menu

3-rätters meny
3 course menu

förrätt *starter*

dykfångade råa pilgrimsmusslor
hand dived scallops served raw

OLJA PÅ RABARBERROT, ÖRINGROM OCH PEPPARROTSGRÄDDE MED GRAVAD CITRON SAMT INLAGD GURKA
RHUBARB ROOT OIL, TROUT ROE AND HORSERADISH CREAM SERVED WITH SUGAR SALTED LEMONS AND PICKLED CUCUMBER

huvudrätt *main course*

hängmörad renkalvsadel
dry aged saddle of reindeer

SMÖRSTEKT KALVBRÄSS MED FÄRSK TRYFFEL, KRÄM PÅ JORDÄRTSKOCKA OCH OSTRONSKVLING
BUTTER FRIED SWEETBREAD, FRESH TRUFFLE, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE AND OYSTER MUSHROOM

dessert *dessert*

gâteau opéra
gâteau opéra

KAFFE- OCH CHOKLADTÄRTA
COFFEE- AND CHOCOLATE CAKE

595 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

495 SEK

ALKOHOLFRIIT HEMGJORT DRYCKESPAKET
NON-ALCOHOLIC HOME MADE PAIRING

295 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

förrätter

starters

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

165 SEK

kokt kungskrabba

steamed king crab

PÅ ROSTAD BRIOCHE MED KARAMELLISERAD GRÄDDE, CITRON OCH KRISPSALLAD
ON BRIOCHE TOAST WITH CARAMELIZED CREAM, LEMON AND CRISP SALAD

185 SEK

tartar på gödkalv

tartar of veal

FÄRSK TRYFFEL, RIVEN RÅLAKRITS, SVARTVINBÄRSGRENSOLJA SAMT SEMITORKADE TOMATER OCH FRITERAD JORDÄRTSKOCKA
FRESH TRUFFLE, RAW LICORICE, BLACK CURRANT WOOD OIL WITH SEMI DRIED TOMATOES AND JERUSALEM ARTICHOKE

185 SEK

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

huvudrätter *main courses*

kolgrillad hummerstjärt och klo

grilled lobster tail claw

RAVIOLI MED FÄRSKOST, EMULSION PÅ INGEFÄRA, SMÖRAD SKALDJURSBULJONG SAMT SYRAD SILVERLÖK
RAVIOLI WITH COTTAGE CHEESE, EMULSION OF GINGER, SHELLFISH BROTH AND PICKLED SILVER ONION

325 SEK

pocherad sjötunga från kattergatt
butter poached sole from kattergatt

ANNA DUTCH OSCIETRACAVIAR, GRÖNA DRUVOR, TORKAD MORÖT SAMT POTATISPURÉ Á LA JOËL ROBUCHON OCH VITVINSÅS
ANNA DUTCH OSCETRA CAVIAR, GREEN GRAPES, DRIED CARROT WITH POTATO PURÉE Á LA JOËL ROBUCHON AND WHITE WINE SAUCE

395 SEK

hängmörad renkalvsadel

dry aged saddle of reindeer

SMÖRSTEKT KALVBRÄSS MED FÄRSK TRYFFEL, KRÄM PÅ JORDÄRTSKOCKA, OSTRONSKVLING SAMT FLÄDERKAPRIS
BUTTER FRIED SWEETBREAD, FRESH TRUFFLE, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE, OYSTER MUSHROOM AND ELDERBERRIES

365 SEK

färskostravioli med citron

cottage cheese ravioli with lemon

FERMENTERAD ÄRTA OCH SYLTADÉ KANTARELLER, KRÄM PÅ GAMMELKNAS SAMT PUFFAT SPANNMÅL
FERMENTED PEA AND PICKLED CHANTARELLES, GAMMELKNAS CREAM AND FRIED GRAINS

225 SEK

veckans klassiker
weekly special

245 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER

ost
cheese

utvalda danska ostar
selection of danish cheeses

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

155 SEK

desserter
desserts

gâteau opéra
gâteau opéra

KAFFE- OCH CHOKLADTÄRTA
COFFEE- AND CHOCOLATE CAKE

95 SEK

semitorkade jordgubbar
semi dried strawberries

JUICE PÅ KRUSBÄR OCH GRÄDDMOUSSE SMAKSATT MED LÅNGPEPPAR
GOOSEBERRY JUICE AND LONG PEPPER MOUSSE

105 SEK

mignardiser
mignardises

SMÅ GODSAKER FRÅN KONDITORIET, SERVERAS FRÅN SILVERFAT
SWEETS FROM THE PASTRY, SERVED FROM A SILVER PLATTER

30 SEK /ST

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