

## set menu

3-rätters meny

*3 course menu*

### smörstekt pilgrimsmussla från norge

*butter fried scallop from norway*

OSCIETRACAVIAR MED HAVGUS 12, GRAVAD CITRON OCH HAVTORN SAMT SMÖRSTEKTA SURDEGSKRUTONGER, GOCHU-GARU OCH RABARBERROT  
*OSCIETRA CAVIAR WITH HAVGUS 12, LEMON AND SEABUCKTHORN SERVED WITH FRIED SOURDOUGH CROUTONS, GOCHU-GARU AND RHUBARB ROOT*

### hängmörad kalvfilé

*dry aged fillet of veal*

KALVBRÄSS, FÄRSK VINTERTRYFFEL OCH PICKLADE KANTARELLER SAMT HASSELBACKSPOTATIS OCH SAUCE AROMATIC ANNO 2017  
*SWEETBREAD, WINTER TRUFFLE AND PICKLED CHANTARELLES, HASSELBACK POTATOES AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017*

### ost som tillval

*cheese as an option*

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

145 SEK

### italiensk maräng

*italian meringue*

FLAMBERAD I FRANSK ROM, SERVERAS MED KOKSNÖTSPARFAIT OCH PASSIONSFRUKT SAMT ROSTAD VITCHOKLAD  
*FLAMBÉED IN FRENCH RHUM, SERVED WITH COCONUT PARFAIT, PASSION FRUIT AND ROASTED WHITE CHOCOLATE*

595 SEK

UTVALDA VINER  
*WINE PAIRING*

495 SEK

ALKOHOLFRITT 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 & löjrom  
*oyster, caviar and vendace roe*

ostron  
*oyster*

GILLARDEAU SPÉCIALES, BOURCEFRANC LE CHAPUS, FRANKRIKE  
*GILLARDEAU SPÉCIALES, BOURCEFRANC LE CHAPUS, FRANCE*  
1 ST 55 SEK 6 ST 325 SEK

SERVERAS NATURELLT MED CITRON OCH SCHALOTTENLÖKSVINÄGER  
*SERVED NATURAL WITH LEMON AND SHALOT VINAIGRETTE*

caviar & löjrom  
*caviar & vendace roe*

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

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

SERVERAS MED STEKT BRIOCHE, RÖDLÖK, GRÄSLÖK, SYRAD GRÄDDE OCH CITRON  
*SERVED WITH PAN FRIED BRIOCHE, RED ONION, CHIVES, SOUR CREAM AND LEMON*

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

# förrätter

## *starters*

### smörstekt pilgrimsmussla

#### *butter fried scallop*

OSCIETRACAVIAR MED HAVGUS 12, GRAVAD CITRON OCH HAVTORN SAMT SMÖRSTEKTA SURDEGSKRUTONGER, GOCHU-GARU OCH RABARBERROT  
*OSCIETRA CAVIAR WITH HAVGUS 12, LEMON AND SEABUCKTHORN SERVED WITH FRIED SOURDOUGH CROUTONS, GOCHU-GARU AND RHUBARB ROOT*

225 SEK

### tartar på mjölkko

#### *tartar of dairy cow*

FÄRSK VINTERTRYFFEL, BAKAD ENDIVE OCH SARDELLER FRÅN BISCAYABUKTEN MED ÉMULSION PÅ ROSTAD JÄST, BRYNT SMÖR, JORDÄRTSKOCKA OCH PARMESAN  
*WINTER TRUFFLE, ENDIVES AND ANCHOVY FROM BISCAYA BAY, ROASTED YEAST WITH BROWNED BUTTER, JERUSALEM ARTICHOKE AND PARMESAN CHEESE*

185 SEK

### rödbetor från lilla labäck

#### *beetroots from lilla labäck*

SERVERAS SMÖRSTEKTA MED PICKLAD SMÄLÖK, KRÄM PÅ GAMMELKNAS OCH OXALIS SAMT VINAIGRETTE PÅ GRANSKOTT OCH FLÄDERKAPRIS  
*SERVED BUTTER FRIED WITH PICKLED ONIONS, GAMMELKNAS CHEESE AND VINAIGRETTE OF SPRUCE AND ELDERBERRIES*

165 SEK

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

## plat du jour *plat du jour*

### bouillabaisse *bouillabaisse*

MED PIGGVAR, BLÅMUSSLOR OCH HAVSKRÄFTA, SAFFRAN, FÄNKÅL OCH MOROT SERVERAS MED BRÖDKRUTONGER SAMT AIOLI  
*WITH TURBOT, BLUESHELL MUSSELS AND LANGUSTINE, SAFFRON AND FENNEL WITH CROUTONS AND AIOLI*

245 SEK

### boeuf bourguignon *boeuf bourguignon*

FRANSK GRYTA MED OXFILE, RÖTTVIN OCH RÖKT SIDFLÄSK SAMT SMÖRSTEKTA CHAMPINIONER OCH POTATIS PURÉ  
*FRENCH STEW WITH BEEF TENDERLOIN, SMOKED PORK AND BUTTON MUSHROOM WITH POTATO PURÉ*

245 SEK

## huvudrätter *main courses*

### hängmörad piggvar *dry aged turbot*

SERVERAS SMÖRSTEKT MED PEPPARROT OCH MOROT SAMT POTATISPURÉ Å LA JOEL ROBUCHON OCH SAUCE VERONIQUE  
*SERVED BUTTER FRIED AND HORSERADISH, CARROTS AND POTATO PURÉ Å LA JOEL ROBUCHON WTH SAUCE VERONIQUE*

345 SEK

### kalvfilé & kalvbräns *fillet of veal and sweetbread*

FÄRSK VINTERTRYFFEL OCH PICKLADE KANTARELLER SAMT HASSELBACKSPOTATIS MED SAUCE AROMATIC ANNO 2017  
*WINTER TRUFFLE AND PICKLED CHANTARELLES, HASSELBACK POTATOES WITH SAUCE AROMATIC ANNO 2017*

365 SEK

### ravioli "naturel" med löjrom *ravioli "naturel" with vendace roe*

FYLLD MED FÄRSKOST, GRÄSLÖK OCH CITRON SERVERAS MED PARMESAN SAMT OLJA PÅ SVARTVINBÄRSGREN  
*FILLED WITH COTTAGE CHEESE, SERVED WITH CHIVES AND LEMON, PARMESAN CHEESE AND OIL OF BLACKCURRANTWOOD*

325 SEK

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

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*

vaniljglass  
*vanilla icecream*

EN KULA VANILJGLASS MED KOLAKRÄM  
VANILLA ICE CREAM WITH CARAMELSAUCE

65 SEK

italiensk maräng  
*italian meringue*

FLAMBERAD I FRANSK ROM, SERVERAS MED KOKSNÖTSPARFAIT OCH PASSIONSFRUKT SAMT ROSTAD VITCHOKLAD  
FLAMBÉED IN FRENCH RHUM, SERVED WITH COCONUT PARFAIT, PASSION FRUIT AND ROASTED WHITE CHOCOLATE

165 SEK

gâteau opéra  
*gâteau opéra*

KAFFE- OCH CHOKLADTÄRTA  
COFFEE- AND CHOCOLATE CAKE

95 SEK

mignardiser  
*mignardises*

SMÅ GODSAKER FRÅN KONDITORIET  
SWEETS FROM THE PASTRY

30 SEK /ST

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