

## 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*

### pärhöna från blekslätten

*guinea fowl from blekslätten*

SMÖRSTEKT BRÖST, CONFITERAT LÄR OCH HALSTRAD ANKLEVER MED FÄRSK TRYFFEL OCH OSTRONSKIVLING, LARDO SAMT VASSLE- OCH POTATIS AU GRATIN  
*BUTTER FRIED BREAST, LEG CONFIT AND SEARED FOIE GRAS AND TRUFFLES WITH OYSTER MUSHROOM, LARDO AND WHEY- AND POTATO GRATIN*

### 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 KOKOSNÖTSPARFAIT 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*

## huvudrätter *main courses*

### hängmörad piggvar *dry aged turbot*

SERVERAS BAKAD MED FRITERAT SLAG, PEPPARROT OCH MORÖT SAMT POTATISPURÉ Á LA JOEL ROBUCHON OCH SAUCE VERONIQUE  
*SERVED WITH HORSERADISH, CARROTS AND POTATO PURÉ Á LA JOEL ROBUCHON WTH SAUCE VERONIQUE*

345 SEK

### pärhöna från blekslätten *guinea fowl from blekslätten*

SMÖRSTEKT BRÖST, CONFITERAT LÄR OCH HALSTRAD ANKLEVER MED FÄRSK TRYFFEL OCH OSTRONSKIVLING, LARDO SAMT VASSLE- OCH POTATIS AU GRATIN  
*BUTTER FRIED BREAST, LEG CONFIT AND SEARED FOIE GRAS AND TRUFFLES WITH OYSTER MUSHROOM, LARDO AND WHEY- AND POTATO GRATIN*

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

## plat du jour *plat du jour*

SERVERAS FRAM TILL 17,00  
*SERVED UNTIL 5 P.M.*

### skreitorsk *skrei cod*

SERVERAS HONUNGSLASERAD MED SEMITORKAD GULBETA, SPETSKÅL, FRISSÉ SAMT POTATISPURÉ OCH MUSSELSÅS  
*HONEY GLACED WITH YELLOW BEETROOTS, CABBAGE, FRISSÉ SALAT. POTATOE PURÉ AND MUSSELSAUCE*

245 SEK

### brässerad oxkind *braised ox cheek*

SALTBAKAD ROTSELLERI, PURÉ PÅ JORDÄRTSKOCKA, DRAGONOLJA SAMT GRILLAD RÖDVINSSKY  
*SALT BAKED CELERIAC, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE, TARRAGON AND GRILLED RED WINE JUS*

245 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 KOKOSNÖTSPARFAIT 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

35 SEK /ST

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