

## set menu

### 3-rätters meny *3 course menu*

#### tartar på kalv *veal tartar*

INKOKT SVARTROT, GRÖNPEPPARMISO, DRAGON OCH ROSTAD JÄST SAMT KALIXLÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSON  
*SALSIFY, GREEN PEPPER MISO, TARRAGON AND ROASTED YEAST EMULSION WITH VENDACE ROE FROM KALIX AND BRÖDERNA PERSSON*

#### kanin från blekslätten *rabbit from blekslätten*

STEKT FILÉ, BALLOTINE OCH ANKLEVERRAGU. MED MANGOLD OCH RAMSLÖK SAMT SÅS PÅ FERMENTERAD VIT SPARRIS  
*FRIED FILLET, BALLOTINE AND FOIE GRAS RAGU WITH SWISS CHARD, RAMSON AND SAUCE OF FERMENTED WHITE ASPARAGUS*

#### 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

#### pistagepraliné *pistachio praliné*

STEKT HONUNGSKAKA, SVARTVINBÄRSSORBET OCH OLJA PÅ SVARTVINBÄRSBLAD SAMT TUILE  
*FRIED HONEY CAKE, SORBET OF BLACK CURRANT, OIL OF BLACK CURRANT LEAF AND TUILE*

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 & 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 SHALLOT 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*

### hummerstjärt & klo

#### *lobster tail & claw*

SERVERAS MED XO-SAUCE AV TORKADE GILLARDEAUOSTRON OCH PANCETTA, ÖRINGROM, ÄPPLEN OCH GRAVAD CITRON SAMT FRISÉSALLAT  
*WITH XO-SAUCE OF DRIED GILLARDEAU OYSTERS AND PANCETTA. TROUT ROE, APPLES WITH SUGAR SALTED LEMONS AND FRISE SALAT*

245 SEK

### tartar på kalv

#### *veal tartar*

INKOKT SVARTROT, GRÖNPEPPARMISO, DRAGON OCH ROSTAD JÄST SAMT KALIXLÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSON  
*SALSIFY, GREEN PEPPER MISO, TARRAGON AND ROASTED YEAST EMULSION WITH VENDACE ROE FROM KALIX AND BRÖDERNA PERSSON*

185 SEK

### rödbetor från lilla labäck

#### *beetroots from lilla labäck*

SERVERAS SMÖRSTEKTA MED PICKLAD SMÅLÖK, 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 JOËL ROBUCHON OCH SAUCE VÉRONIQUE  
*SERVED WITH HORSERADISH, CARROTS AND POTATO PURÉ Á LA JOËL ROBUCHON WTH SAUCE VÉRONIQUE*

345 SEK

### kanin från blekslätten *rabbit from blekslätten*

STEKT FILÉ, BALLOTINE OCH ANKLEVERRAGU, MANGOLD OCH RAMSLÖK SAMT SÅS PÅ FERMENTERAD VIT SPARRIS  
*FRIED FILLET, BALLOTINE AND FOIE GRAS RAGU. WITH SWISS CHARD, RAMSON AND SAUCE OF FERMENTED WHITE ASPARAGUS*

305 SEK

### ravioli "naturel" med toppmurklor *ravioli "naturel" with morels*

FYLLD MED FÄRSKOST OCH CITRON, BRYNT SMÖR OCH LIBBSTICKA SERVERAS MED SÅS PÅ HAVGUS OCH VIT SPARRIS  
*FILLED WITH COTTAGE CHEESE, SERVED WITH BROWNEED BUTTER, LOVAGE AND A SAUCE OF HAVGUS CHEESE AND WHITE ASPARAGUS*

295 SEK

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

## plat du jour *plat du jour*

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

### gratinerad bleka *gratinated european pollock*

BLÅMUSSLOR OCH HAVGUS 12, ROSTAD PALSTERNACKA FRÅN LILLA LABÄCK, ENDIVE, FÄNKÅL SAMT FRISÉSALLAT  
*BLUES MUSSELS, HAVGUS 12 AND ROASTED PARSNIP FROM LILLA LABÄCK, ENDIVE, FENNEL AND FRISÉ SALLAT*

245 SEK

### vaktel *quail*

"COQ AU VIN" MED RÖKT SIDFLÄSK, CHAMPINJON OCH RÖTT VIN SERVERAS MED POTATISPURÉ  
*"COQ AU VIN" WITH SMOKED PORK, BUTTON MUSHROOMS AND RED WINE SERVED WITH POTATO PURÉE*

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

pistagepraliné  
*pistachio praliné*

MED STEKT HONUNGKAKA, SVARTVINBÄRSSORBET OCH OLJA PÅ SVARTVINBÄRSBLAD SAMT TUILE  
WITH FRIED HONEY CAKE, SORBET OF BLACK CURRANT, OIL OF BLACKCURRANT LEAVES AND TUILE

125 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