

set menu

3-rätters meny *3 course menu*

tartar på kalv *veal tartar*

INKOKT VITSPARRIS, GRÖNPEPPARMISO, DRAGON OCH ROSTAD JÄST SAMT KALIXLÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSON
WHITE ASPARAGUS 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

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 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 VIT SPARRIS, GRÖNPEPPARMISO, DRAGON OCH ROSTAD JÄST SAMT KALIXLÖJROM FRÅN BRÖDERNA PERSSON
WHITE ASPARAGUS 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 FLÅDERKAPRIS
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 HORSE RADISH, CARROTS AND POTATO PURÉ Á LA JOËL ROBUCHON WITH 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 BROWNED 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.

grön och vit sparris *green and white asparagus*

SERVERAS MED SARDELLER, VAKTELÄGG, KRÄM PÅ GAMMELKNAS OCH BRYNT SMÖR SAMT GRÖNA BLAD
SERVED WITH ANCHOVY, QUAIL EGG, GAMMELKNAS CHEESE, BROWNED BUTTER AND HERBS

245 SEK

varmrökt lax från färöarna *hot smoked salmon from faroe islands*

SERVERAS MED PICKLAD FÄNKÅL, SYRAD GURKA OCH DILL SAMT HOLLANDAISE MED BRYNT SMÖR
SERVED WITH PICKLED FENNEL, CUCUMBER, DILL AND BROWNED BUTTER HOLLANDAISE

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