

## set menu

### 4-rättersmeny *4 course menu*

#### havskräfta *langoustine*

SERVERAS RÅ MED PICKLAD HIBISKUS, EMULSION PÅ OSTRON, SPRITÄRTOR OCH MYNTA  
*SERVED RAW WITH HIBISCUS. OYSTER EMULSION, PETIT POIS AND MINT*

#### grillad grön sparris *grilled green asparagus*

SERVERAS I ETT TARTESKAL MED KAREMELLISERAD GRÄDDE OCH GAMMELKNAS  
*TARTELETTE, CARAMELIZED CREAM AND GAMMELKNAS CHEESE*

#### 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*

#### ost som tillval *cheese as an option*

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

145 SEK

#### jordgubbar *strawberries*

TORKADE JORDGUBBAR MED MOUSSE GJORD AV ROS OCH VANILJ, FLÄDER SAMT KRUSBÄRSJUICE  
*DRIED STRAWBERRIES WITH ROSE- AND VANILLA MOUSSE, PICKLED ELDERFLOWER AND GOOSEBERRY JUICE*

695 SEK

UTVALDA VINER  
*WINE PAIRING*

595 SEK

ALKOHOLFRIIT HEMGJORT DRYCKESPAKET  
*NON-ALCOHOLIC HOME MADE PAIRING*

395 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 GUULDENSTAEDTII"  
*ANNA DUTCH OSCIETRA "ACIPENSER GUULDENSTAEDTII" 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*

### havskräfta

#### *langoustine*

SERVERAS RÅ MED PICKLAD HIBISKUS, EMULSION PÅ OSTRON, SPRITÄRTOR OCH MYNTA  
*SERVED RAW WITH HIBISCUS. OYSTER EMULSION, PETIT POIS AND MINT*

195 SEK

### tartar på kalv

#### *veal tartar*

SERVERAS MED INKOKT VIT SPARRIS OCH KALIXLÖJROM, GRÖNPEPPARMISO SAMT EMULSION PÅ ROSTAD JÄST  
*SERVED WITH WHITE ASPARAGUS, VENDACE ROE FROM KALIX, GREENPEPPAR MISO AND ROASTED YEAST EMULSION*

225 SEK

### grillad grön sparris

#### *grilled green asparagus*

SERVERAS I ETT TARTESKAL MED KARAMELLISERAD GRÄDDE OCH GAMMELKNAS  
*TARTELETTE, CARAMELIZED CREAM AND GAMMELKNAS CHEESE*

165 SEK

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

## huvudrätter *main courses*

### grillad piggvar på ben *barbequed turbot on the bone*

SERVERAS MED POTATIS, PARMESAN OCH FÄRSK LÖK SAMT SALLAD MED KUNGSKRABBA OCH SÅS MED PEPPARROT  
SERVED WITH POTATOES, PARMESAN CHEESE, ONION AND SALAD WITH KING CRAB AND SAUCE WITH HORSERADISH

365 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

### 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

### grön och vitsparris *green and white asparagus*

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

285 SEK

### pappardelle med sommartryffel *pappardelle with summer truffles*

MED SVARTPEPPAR OCH ÖSTRONSKIVLING I SÅS PÅ HAVGUS OCH FERMENTERAD VIT SPARRIS  
BLACK PEPPER AND OYSTER MUSHROOM, SAUCE OF HAVGUS CHEESE AND WHITE ASPARAGUS

285 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*

### kokosglass *coconut icecream*

SERVERAS GLASERAD I PASSIONFRUKT MED VIT CHOKLAD OCH FÄRSKA HALLON  
*SERVED WITH PASSION FRUIT, WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRIES*

85 SEK

### jordgubbar *strawberries*

TORKADE JORDGUBBAR MED MOUSSE GJORD AV ROS OCH VANILJ, FLÄDER SAMT KRUSBÄRSJUICE  
*DRIED STRAWBERRIES WITH ROSE AND VANILLA MOUSSE, PICKLED ELDERFLOWER AND GOOSEBERRY JUICE*

125 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*