

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

grillade vaxbönor *grilled golden wax beans*

CHAWANMUSHI SMAKSATT MED BLOMKÅL OCH LAKRITS, OLJA PÅ RABARBERROT SAMT ÖRTBULJONG
CAULIFLOWER CHAWANMUSHI, LIQUORICE AND RUBARBROOT OIL WITH HERB BROTH

rosastekt kalvfilé *fillet of veal*

PLOMMON, SOMMARTRYFFEL OCH STEKT ANKLEVER MED SAUCE AROMATIC ANNO 2017 SAMT POTATIS AU GRATIN MED VASSLE OCH GRUYÈRE
PLUMS, SUMMER TRUFFLES AND FRIED FOIE GRAS, WITH SAUCE AROMATIC ANNO 2017 AND POTATO AU GRATIN WITH WHEY AND GRUYÈRE CHEESE

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

jordgubbar *strawberries*

MOUSSE GJORD AV ROS OCH VANILJ, FLÄDER SAMT KRUSBÄRSJUICE OCH MYSKMADRA
ROSE- AND VANILLA MOUSSE, PICKLED ELDERFLOWER, GOOSEBERRY JUICE AND WOODRUFF

695 SEK

UTVALDA VINER
WINE PAIRING

595 SEK

ALKOHOLFRITT HEMGJORT DRYCKESPAKET
NON-ALCOHOLIC HOME MADE PAIRING

395 SEK

MENYN SERVERAS ENDAST TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET OCH KAN BESTÄLLAS SENAST 21.00
VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER
*THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE AND CAN BE ORDERED AT LATEST 21.00
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 SAMT DILLLOLJA
SERVED NATURAL WITH LEMON AND SHALLOT VINAIGRETTE AND DILL OIL

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, GRÄSLÖK, SYRAD GRÄDDE OCH CITRON
SERVED WITH PAN FRIED BRIOCHE, 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 KALIXLÖJROM OCH KÅLRABBI INFUSERAD MED SPANSK KÖRVEL, GRÖNPEPPARMISO SAMT EMULSION PÅ ROSTAD JÄST
SERVED WITH VENDACE ROE FROM KALIX, KOHLRABI INFUSED WITH SWEET CICELY, GREENPEPPAR MISO AND ROASTED YEAST EMULSION

225 SEK

grillade vaxbönor

grilled golden wax beans

CHAWANMUSHI SMAKSATT MED BLOMKÅL OCH LAKRITS, OLJA PÅ RABARBERROT SAMT ÖRTBULJONG
CAULIFLOWER CHAWANMUSHI, LIQUORICE AND RUBARBROOT OIL WITH HERB BROTH

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
POTATOES, PARMESAN CHEESE, ONION AND SALAD WITH KING CRAB SERVED WITH HORSERADISH SAUCE

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

265 SEK

rosastekt kalyfilé *fillet of veal*

PLOMMON, SOMMARTRYFFEL OCH STEKT ANKLEVER MED SAUCE AROMATIC ANNO 2017 SAMT POTATIS AU GRATIN MED VASSLE OCH GRUYÈRE
PLUMS, SUMMER TRUFFLES AND FRIED FOIE GRAS, WITH SAUCE AROMATIC ANNO 2017 AND POTATO AU GRATIN WITH WHEY AND GRUYÈRE CHEESE

345 SEK

sallad "salsa verde" *salad "salsa verde"*

SERVERAS GRATINERAD MED HAVGUS 12 OCH SARDELLER, MANGALITZA FRÅN BLEKSLÄTTEN GÅRD LUFTTORKAD I 3 MÅNADER, ÖRTER OCH OSTKRÄM
SERVED GRATINATED WITH HAVGUS 12, ANVHOVY, MANGALITZA HAM FROM "BLEKSLÄTTEN GÅRD", HERBS AND CHEESE CREAM

285 SEK

pappardelle med sommartryffel *pappardelle with summer truffles*

MED SVARTPEPPAR OCH ÖSTRONSKIVLING I SÅS PÅ HAVGUS OCH FERMENTERAD VIT SPARRIS
BLACK PEPPAR 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 ice cream*

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

85 SEK

jordgubbar *strawberries*

MOUSSE GJORD AV ROS OCH VANILJ, FLÅDER SAMT KRUSBÅRSJUICE OCH MYSKMADRA
ROSE- AND VANILLA MOUSSE, PICKLED ELDERFLOWER, GOOSEBERRY JUICE AND WOODRUFF

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