

ostron & caviar
oyster and caviar

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, SCHALOTTENLÖKSVINÄGER OCH DILLOLJA
SERVED NATURAL WITH LEMON AND SHALLOT VINAIGRETTE AND DILL OIL

caviar
caviar

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, RED ONION, CHIVES, SOUR CREAM AND LEMON

aptitretare *appetizers*

NOCELLARA-OLIVER
NOCELLARA OLIVES

65 SEK

MARCONAMANDLAR
MARCONA ALMONDS

85 SEK

TRYFFELCHIPS MED AIOLI
TRUFFLED POTATOE CRISPS WITH AIOLI

55 SEK

BOQUERONES (OLIVOLJA, VINÄGER) MED SURDEG OCH CITRON
BOQUERONES (OLIVE OIL, VINEGAR) WITH SOUR DOUGH AND LEMON

95 SEK

SARDELLER (OLIVOLJA, SALT) MED SURDEG OCH CITRON
SARDELLE (OLIVE OIL, SALT) WITH SOUR DOUGH AND LEMON

95 SEK

COPPA DI PARMA
COPPA DI PARMA

85 SEK

förrätter *starters*

hummer
lobster

SERVERAS FRITERAD MED SALLAD PÅ ÄPPLE, GURKA, INLAGD INGEFÄRA OCH RAMSLÖKSKAPRIS SAMT JUICE PÅ GRÖNA VINDRUVOR
SERVED DEEP FRIED WITH APPLE AND CUCUMBER, PICKLED GINGER, RAMSON CAPERS AND GRAPE JUICE

225 SEK

anklever au torchon
foie gras au torchon

PÅ SMÖRSTEKT BRIOCHE MED TORKADE PLOMMON, KRASSE SAMT XO- SAUCE PÅ GILLARDEAU OSTRON OCH MANGALICA
BUTTER FRIED BRIOCHE, DRIED PLUMS, CRESS AND XO- SAUCE MADE FROM GILLARDEAU OYSTERS AND MANGALICA

215 SEK

janssons frestelse
jansson's temptation

SERVERAS MED ÖRINGROM MARINERAD I CITRON OCH RABARBEROT SAMT VARM SÅS PÅ HAVGUS 12
TROUT ROE MARINATED IN LEMON AND RHUBARBROOT WITH SAUCE OF HAVGUS CHEESE

175 SEK

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

huvudrätter *main courses*

torsk & pilgrimsmussla *cod and scallop*

MED SALLAD PÅ PICKLAD GURKA OCH DILL, OSTRONBLAD, POMMES DUCHESSE SAMT CHAMPAGNESÅS
WITH SALAD OF PICKLED CUCUMBER AND OYSTER LEAVES, POMMES DUCHESSE AND SAUCE AU CHAMPAGNE

365 SEK

pärhöna från blekslätten *guinea fowl from blekslätten*

SMÖRSTEKT BRÖST, CONFITERAT LÅR OCH HALSTRAD ANKLEVER OCH OSTRONSKIVLING, LARDO SAMT VASSLE- OCH POTATIS AU GRATIN
BUTTER FRIED BREAST, LEG CONFIT AND SEARED FOIE GRAS AND OYSTER MUSHROOM, LARDO AND WHEY- AND POTATO GRATIN

375 SEK

ren *reindeer*

INNANLÅR & HEMGJORD RENKORV MED MANGALICA. JORDÅRTSKOCKA, KÅL OCH FÄRSK TRYFFEL SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
TOPSIDE AND HOMEMADE SAUSAGE WITH MANGALICA, JERUSALEM ARTICHOKE, FRESH TRUFFELS AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

385 SEK

agnolotti *agnolotti*

FYLLED MED BRILLAT SAVARIN OCH SVAMP, SERVERAS MED FÄRSK KASTANJ OCH TRYFFEL
FILLED WITH BRILLAT SAVARIN AND MUSHROOMS, SERVED WITH FRESH CHESTNUT AND TRUFFLE

285 SEK

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

franska ostar *french cheese*

brillat savarin, färskost, bourgogne
brillat savarin, fresh cheese, bourgogne

65 SEK

charolais, getost, bourgogne
charolais, goat cheese, bourgogne

65 SEK

comté selection 18-24 månader, pressad ost, jura
comté selection 18-24 months, pressed cheese, jura

75 SEK

camembert de normandie, vitmögelost, normandie
camembert de normandie, white cheese, normandie

55 SEK

epoisses, kittost, bourgogne
epoisses, washed cheese, bourgogne

65 SEK

roquefort, blåmögelost, roquefort-sur-soulzon
roquefort, blue cheese, roquefort-sur-soulzon

55 SEK

SERVERAS MED PAIN D'ÉPICES SAMT MARMELAD
SERVED WITH PAIN D'ÉPICES AND MARMALADE

desserter *desserts*

tiramisu
tiramisu

MED KÖRSBÄR
WITH CHERRIES

105 SEK

nybakad financier
freshly baked financier

MED ROM OCH APESLIN, GLASS SMAKSATT MED INGEFÄRA & KANEL SAMT NOUGATINE
WITH RUM AND ORANGE, GINGER AND CINNEMON ICECREAM WITH NOUGATINE

125 SEK

mignardise
mignardise

HANDGJORD PRALIN
HAND MADE CHOCOLATE PRALINE

35 SEK /ST

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