

christmas eve à la carte

sill & strömming *marinated herring*

INLAGDA SILLAR MED TILLBEHÖR
MARINATED HERRINGS WITH ACCOMPANIMENTS

195 SEK

fläskterrin *pork terrine*

GRISFOT- OCH FLÄSKLÄGGSTERRIN MED EMULSION PÅ
CIDERVINÄGERSENAP
*PIGS TROTTERS AND PORK BELLY TERRINE WITH EMULSION ON CIDER
VINEGAR MUSTARD*

195 SEK

bakad torsk *baked cod*

RÖKTA BLÄMUSSLOR MED KRYDDPEPPAR OCH ÄPPLA, SVARTRÖKT FLÄSK,
ÅNGAD BRYSELKÅL SAMT DOUBLE CREAM
*SMOKED MUSSELS WITH ALLSPICE AND APPLE, BLACK SMOKED BACON,
STEAMED BRUSSELSPROUTS AND DOUBLE CREAM*

285 SEK

kotlett på gris *pork chop*

TERRINE AV SPETSKÅL MED PICKLADE SENAPSFRÖN, JÄST SVAMPKRÄM
SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
*TERRINE OF KALE WITH PICKLED MUSTARD SEEDS, YEASTED MUSHROOM
PASTE AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017*

275 SEK

“ris á la malta” *“ris á la malta”*

RISGRYNSGRÖT, LÄTTVISPAD 50% GRÄDDE OCH MANDARINSORBET SAMT
OLJA PÅ APELSIN OCH KANDERADE MANDLAR
*RICE PORRIDGE WITH WHIPPED CREAM AND SORBET OF MANDARIN, OIL
OF ORANGE AND CANDIED ALMONDS*

135 SEK

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