

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, SHALLOT VINAIGRETTE AND DILL OIL*

caviar  
*caviar*

ANNA DUTCH OSCIETRA "ACIPENSER GUELLENSTAEDTII"  
*ANNA DUTCH OSCIETRA "ACIPENSER GUELLENSTAEDTII" CAVIAR*  
28 GRAM 695 SEK / 50 GRAM 1095 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

## förrätter *starters*

hamachi 'taggmakrill'  
*hamachi 'yellow tail'*

SASHIMI MED PEPPAROTSGRÄDDE, GURKA, AVOKADO OCH RÖDA VINBÄR SAMT DILL OCH PUFFAT 'STICKY RICE'  
*SASHIMI WITH HORSERADISHCREAM, CUCUMBER, AVOKADO AND RED CURRANTS WITH DILL AND PUFFED 'STICKY RICE'*

195 SEK

'pain surprise'  
*savary layer cake*

PÅ BRIOCHE MED ANNA DUTCH OSCIETRA CAVIAR, HANDSKALADE RÄKOR, INKOKT HUMMERSTRJÄRT OCH FRITERAT VAKTELÄGG MED FÄRSKA ÖRTER  
*BRIOCHE WITH ANNA DUTCH OSCIETRA CAVIAR, SHRIMPS AND LOBSTER WITH FRIED QUAIL EGG AND HERBS*

285 SEK

tartar på mjölkko  
*tartar of dairycow*

MED JORDÄRTSKOCKA, INGEFÄRS EMULSION OCH SOMMARTRYFFEL, PICKLAD SVAMP SAMT ÖRTSALLAD  
*WITH JERUSALEM ARTICHOKE, GINGER EMULSION AND SUMMER TRUFFLE, PICKLED MUSHROOM AND HERBS*

215 SEK

burrata 'D.O.P'  
*burrata 'D.O.P'*

TOMATER, PICKLAD NYPONROS OCH JUICE PÅ KRUSBÄR OCH ISAD RÄDISA SAMT OLJA PÅ SVARTVINBÄRSBLAD  
*TOMATOES. PICKLED ROSEHIP AND RADISHES. GOOSEBERRYJUICE AND OIL OF BLACKCURRANT LEAVES*

185 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

# huvudrätter *main courses*

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

FÄRSKPOTATIS, PICKLAD GURKA, FÄNKÅL OCH DILL SERVERAS MED BRYNT SMÖR HOLLANDAISE  
*NEW POTATOES, PICKLED CUCUMBER, FENNEL AND DILL SERVED WITH BROWN BUTTER HOLLANDAISE*

295 SEK

## stekt hälleflundra 'sterling' *panfried halibut 'sterling'*

MED SOMMARENS GRÖNSAKER OCH KOKT HUMMERSTJÄRT I SÅS PÅ SVENSK SAFFRAN OCH HAVGUS 12  
*WITH SEASONAL VEGETABLES AND LOBSTER TAIL IN SAUCE OF SWEDISH SAFFRON AND HAVGUS 12*

445 SEK

## grillad sadel av lamm *grilled saddle of lamb*

MED GRÖNA ÄRTOR, PICKLADE KANTARELLER, GAMMELKNAS, POMMES ALLUMETTES MED SOMMARTRYFFEL SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017  
*PICKLED CHANTARELLES AND PETIT POIS, 'GAMMELKNAS' CHEESE, POMMES ALLUMETTES WITH SUMMER TRUFFLES AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017*

425 SEK

## bröst av pärlhöna *breast of guinea fowl*

SERVERAS GRILLAD, MED STEKTA KANTARELLER, VAXBÖNOR, VÄRLÖK OCH NEKTARIN SAMT SAUCE SUPREME SMAKSATT MED SHERRY  
*SERVED FROM THE GRILL WITH FRIED CHANTARELLES, SPRING ONIONS, WAX BEANS, NECTARINE AND SAUCE SUPREME WITH SHERRY*

385 SEK

## chèvre chaud *chèvre chaud*

GRATINERAD PÅ BRIOCHE. MED "SPICY" MELON, GRÖNSALLAD OCH BONDBÖNOR SAMT MARCONA MANDLAR  
*GRATINATED WITH BRIOCHE, "SPICY" MELON, GREENSALAD, BROAD BEANS AND MARCONA ALMONDS*

255 SEK

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

## franska ostar *french cheese*

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

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

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

185 SEK

SERVERAS MED FRUKTBRÖD SAMT MARMELAD  
*SERVED WITH BREAD AND MARMALADE*

## desserter *desserts*

färska jordgubbar  
*fresh strawberries*

MED INKOKT RABARBER OCH VANILJGLASS 10/1  
*WITH RHUBARB AND VANILLA ICECREAM 10/1*

105 SEK

baba au rhum  
*baba au rhum*

FÄRSKA HALLON OCH MOUSSE PÅ VITCHOKLAD SAMT SORBET PÅ FLÄDER  
*FRESH RASPBERRIES, WHITE CHOCOLATE MOUSSE AND SORBET WITH ELDERFLOWER*

125 SEK

gateau opera  
*gateau opera*

EN TÄRTA MED SMAK AV KAFFE OCH CHOKLAD  
*COFFEE AND CHOCOLATE CAKE*

125 SEK

mignardise  
*mignardise*

HANDGJORD MIGNARDISE FRÅN VÅRT KONDITORI  
*HAND MADE MIGNARDISE FROM OUR PASTRY*

55 SEK /ST

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