

aptitretare *appetizers*

NOCELLARA-OLIVER
NOCELLARA OLIVES

65 SEK

MARCONAMANDLAR
MARCONA ALMONDS

85 SEK

TRYFFELCHIPS MED AIOLI
TRUFFLED POTATOE CRISPS WITH AIOLI

55 SEK

COPPA DI PARMA
COPPA DI PARMA

85 SEK

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

*RÅA OSTRON ÄR S.K HÖGRISKLIVSMEDEL SOM KAN ORSAKA ALLERGISKA REAKTIONER
EATING RAW OYSTERS CAN PUT YOU IN RISK FOR FOODBORN ILLNESS

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

förrätter *starters*

pilgrims mussla *scallop*

SERVERAS SMÖRSTEKT MED FERMENTERAD VITSPARRIS, ÖRINGROM OCH GRÄSLÖK SAMT SÅS PÅ VASSLE
SERVED PANFRIED WITH FERMENTED WHITE ASPARAGUS, TROUT ROE, CHIVES AND SAUCE OF WHEY

245 SEK

carpaccio *carpaccio*

PÅ HÄNGMÖRAD BIFF, ÄGGULA MED PEPPARROTSGRÄDDE, MANDLAR SAMT KRISPIG LÖK
EGGYOLK WITH HORSERADISH CREAM, ALMONDS AND CRISPY ONIONS

215 SEK

halstrad anklever *pan seared foie gras*

MED KAPKRUSBÄR OCH FIKON, JÄST SVAMPKRÄM, VINDRUVOR SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
WITH FIGS, YEASTED MUSHROOM PASTE, GRAPES AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

275 SEK

tarte tatin "échalote" *tarte tatin "échalote"*

PÅ KAREMELISERAD SCHALOTTENLÖK, GRATINERAD RICOTTA SAMT OLIVOLJA OCH GOSHUGARU
CAREMELIZED SCHALLOTS, GRATINATED RICOTTA, GOCHUGARU AND OLIVOIL

175 SEK

burrata *burrata*

MED FÄRSKA FIKON, PESTO OCH GRANATÄPPLE SAMT ROSTADE MARCONA MANDLAR
WITH FIGS, PESTO, POMEGRANATE AND ROASTED MARCONA ALMONDS

195 SEK

VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

huvudrätter *main courses*

piggyvar *turbot*

SERVERAS STEKT MED POTATISPURÉ OCH BRANDADE SAMT MAJS & CITRONSÅS
SERVED PANFRIED WITH POTATOE PURÉ, BRANDADE, CORN AND LEMON SAUCE

445 SEK

pärhöna *guinea fowl*

MED ROSTAD POTATIS, FOURME D'AMBERT OCH SVARTVINBÄRSGELÉ SAMT SAUCE ESPAGNOLE
WITH ROASTED POTATOES, FOURME D'AMBERT, BLACKCURRANT JELLY AND SAUCE ESPAGNOLE

375 SEK

råbiff *steak tartare*

MED KAPRIS, RÖDLÖK, PICKLAD RÖDBETA, CORNICHONS, ÄGGULA OCH DIJON SAMT POMMES ALLUMETTES MED HAVGUS 12
CAPERS, RED ONION, PICKLED BEETROOT, EGGYOLK, CORNICHONS AND DIJON WITH POMMES ALLUMETTES AND HAVGUS 12

295 SEK

ängamat *seasonal vegetable soup "ängamat"*

NYSKÖRDADE GRÖNSAKER MED RICOTTA OCH SÅS PÅ SVENSK SAFFRAN
FRESHLY HARVESTED VEGETABLES WITH RICOTTA AND SAUCE OF SWEIDISH SAFFRON

275 SEK

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

ost
cheese

3 utvalda ostar
3 selected cheeses

SERVERAS MED FRUKTBRÖD SAMT MARMELAD
SERVED WITH BREAD AND MARMALADE

185 SEK

desserter
desserts

tiramisu
tiramisu

MED PISTAGE PRALINE
WITH PISTACHIO PRALINE

125 SEK

friterad camembert de normandie
fried camembert de normandie

SERVERAS MED RÅRÖRDA HJORTRON
SERVED WITH MASCERATED CLOUDBERRYS

135 SEK

svartvinbärssorbet
blackcurrant sorbet

MED VIT CHOKLADMousse
WITH WHITE CHOCOLATE MOUSSE

105 SEK

mignardise
mignardise

HANDGJORD PRALIN
HAND MADE CHOCOLATE PRALINE

55 SEK /ST

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