

# à la carte *à la carte*

## förrätter *starters*

### ostron *oyster*

GILLARDEAU SPÉCIALES, FRANKRIKE\* SERVERAS NATURELLT MED CITRON, SCHALOTTENLÖKSVINÄGER OCH DILLOLJA  
*GILLARDEAU SPÉCIALES, FRANCE\* 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*

1 ST 55 SEK / 6 ST 325 SEK

### caviar *caviar*

ANNA DUTCH OSCIETRA, HOLLAND\* BRIOCHE, GRÄSLÖK, SYRAD GRÄDDE OCH CITRON  
*ANNA DUTCH OSCIETRA, DUTCH\* BRIOCHE, CHIVES, SOURCREAM AND LEMON*

28 GRAM 695 SEK / 50 GRAM 1095 SEK

### pilgrims mussla *scallop*

SERVERAS RÅ MED FÄRSK WASABI OCH OLJA PÅ KÖRSBÄRSBLOMSTER SAMT GURKA SYRAD I JUICE PÅ JORDGUBBAR  
*SERVED RAW WITH FRESH WASABI, OIL OF CHERRY BLOSSOM AND CUCUMBER INFUSED WITH STRAWBERRY*

255 SEK

### kungskrabba *king crab*

KARAMELLISERAD GRÄDDE, VASSLEKOKT LÖK MED TORKADE RÅKOR OCH PICKLAD NYPONROS  
*CARAMELIZED CREAM WITH WHEY COOKED ONIONS, DRIED SHRIMPS AND PICKLED ROSEHIP*

295 SEK

### svamptoast *mushroom toast*

STEKT BRIOCHE MED GAMMELKNASKRÅM, FÄRSK TRYFFEL, PICKLADE GRANSKOTT SAMT FÄNKÅLSPOLLEN  
*FRIED BRIOCHE WITH "GAMMELKNAS" CHEESE, FRESH TRUFFLES, PICKLED SPRUCE AND FENNEL*

225 SEK

# huvudrätter *main courses*

## hällefundra *halibut*

MED SULTANRUSSIN, FÄRSK KASTANJ OCH SVENSK SAFFRAN, POTATIS PURÉ SAMT SÅS PÅ VASSLE  
*WITH YELLOW RAISINS, FRESH CHESTNUT, SWEDISH SAFFRON AND SAUCE OF WHEY*

475 SEK

## hängmörad ryggbiff *matured sirloin*

ÄGGULA "TOFFEE" MED PUFFADE GRYN, FERMENTERAD VITSPARRIS, HASSELBACKSPOTATIS GLACERAD I FOURME D'AMBERT SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017  
*EGG YOLK "TOFFEE", PUFFED GRAINS, FERMENTED WHITE ASPARAGUS AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017*

435 SEK

## angolotti *angolotti*

FYLLET MED SVAMPDUXELLE OCH BRILLAT SAVARIN, STEKT OSTRONSKIVLING, FÄRSK TRYFFEL KASTANJ SAMT VELOUTÉ PÅ COMTÉ  
*FILLED WITH BRILLAT SAVARIN, FRIED OYSTER MUSHROOMS, TRUFFLES, CHESTNUT AND COMTÉ VELOUTÉ*

325 SEK

## ostar *cheese*

### utvalda ostar från vår ostvagn *daily selection from the cheese trolley*

FRUKTBRÖD OCH MARMELAD  
*BREAD AND MARMALADE*

1 st 55 SEK

## desserter *desserts*

### björnbär *blackberries*

MED MOUSSE PÅ LÅNGPEPPAR, ÄLGÖRT SAMT FIKONBLAD OCH GLASS PÅ LAVENDEL  
*WITH LONGPEPPER MOUSSE, MEADOWSWEET, FIGLEAVES AND LAVENDEL ICECREAM*

135 SEK

### choklad *chocolate*

NYBAKAD CHOKLADFONDANT, GUANAJA 70% GLASS, VISPAD VITCHOKLAD MED BJÖRKSÄVSSIRAP FRÅN PETER 'THE DUCKFARMER'  
*CHOCOLATE FONDANT, GUANAJA 70% ICECREAM, WHITE CHOCOLATE WITH BIRCHSAPSIRUP FROM PETER 'THE DUCKFARMER'*

165 SEK

### pâtisserie vagnen *pâtisserie trolley*

BAKELSER FRÅN VAGNEN  
*PASTRIES FROM THE TROLLEY*

95 SEK

# menu classique

hors d'oeuvres  
*hors d'oeuvres*

amuse-bouche  
*amuse-bouche*

kungskrabba  
*king crab*

KARAMELLISERAD GRÄDDE, VASSLEKOKT LÖK MED TORKADE RÅKOR OCH PICKLAD NYPONROS  
*CARAMELIZED CREAM WITH WHEY COOKED ONIONS, DRIED SHRIMPS AND PICKLED ROSEHIP*

bröd  
*bread*

hängmörad ryggbiff  
*matured sirloin*

ÄGGULA "TOFFEE" MED PUFFADE GRYN, FERMENTERAD VITSPARRIS SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017  
*EGG YOLK "TOFFEE", PUFFED GRAINS, FERMENTED WHITE ASPARAGUS AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017*

-

tillval  
*optional*

ostar från vagnen  
*assortment of cheeses*

225 SEK

-

pré-dessert  
*pré-dessert*

björnbär  
*blackberries*

MED MOUSSE PÅ LÅNGPEPPAR, ÄLGÖRT SAMT FIKONBLAD OCH GLASS PÅ LAVENDEL  
*WITH LONGPEPPER MOUSSE, MEADOWSWEET, FIGLEAVES AND LAVENDEL ICECREAM*

pâtisseries  
*pâtisseries*

1050 SEK

UTVALDA VINER  
*SELECTED WINES*

650 SEK

EXKLUSIVT VINPAKET  
*EXCLUSIVE WINE PAIRING*

1850 SEK

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET  
*NON ALCOHOLIC PAIRING*

350 SEK

# menu luxe

hors d'oeuvres  
*hors d'oeuvres*

amuse-bouche  
*amuse-bouche*

pilgrims mussla  
*scallop*

SERVERAS RÅ MED FÄRSK WASABI OCH OLJA PÅ KÖRSBÄRSBLOMSTER SAMT GURKA SYRAD I JUICE PÅ JORDGUBBAR  
*SERVED RAW WITH FRESH WASABI, OIL OF CHERRY BLOSSOM AND CUCUMBER INFUSED WITH STRAWBERRY*

bröd  
*bread*

kungskrabba  
*king crab*

KARAMELLISERAD GRÄDDE, VASSLEKOKT LÖK MED TORKADE RÅKOR OCH PICKLAD NYPONROS  
*CARAMELIZED CREAM WITH WHEY COOKED ONIONS, DRIED SHRIMPS AND PICKLED ROSEHIP*

hällefundra  
*halibut*

MED SULTANRUSSIN, FÄRSK KASTANJ OCH SVENSK SAFFRAN SAMT SÅS PÅ VASSLE  
*WITH YELLOW RAISINS, FRESH CHESTNUT, SWEDISH SAFFRON AND SAUCE OF WHEY*

hängmörad ryggbiff  
*matured sirloin*

ÄGGULA "TOFFEE" MED PUFFADE GRYN, FERMENTERAD VITSPARRIS SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017  
*EGG YOLK "TOFFEE", PUFFED GRAINS, FERMENTED WHITE ASPARAGUS AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017*

tillval  
*optional*

ostar från vagnen  
*assortment of cheeses*

225 SEK

pré-dessert  
*pré-dessert*

björnbär  
*blackberries*

MED MOUSSE PÅ LÅNGPEPPAR, ÄLGÖRT SAMT FIKONBLAD OCH GLASS PÅ LAVENDEL  
*WITH LONGPEPPER MOUSSE, MEADOWSWEET, FIGLEAVES AND LAVENDEL ICECREAM*

pâtisseries  
*pâtisseries*

1450 SEK

UTVALDA VINER  
*SELECTED WINES*

1150 SEK

L'EXCLUSIVE VINPAKET  
*L'EXCLUSIVE WINE PAIRING*

3050 SEK

ALKOHOLFRIIT DRYCKESPAKET  
*NON ALCOHOLIC PAIRING*

650 SEK

# menu grande

hors d'oeuvres  
*hors d'oeuvres*

amuse-bouche  
*amuse-bouche*

pilgrims mussla  
*scallop*

SERVERAS RÅ MED FÄRSK WASABI OCH OLJA PÅ KÖRSBÄRSBLOMSTER SAMT GURKA SYRAD I JUICE PÅ JORDGUBBAR  
*SERVED RAW WITH FRESH WASABI, OIL OF CHERRY BLOSSOM AND CUCUMBER INFUSED WITH STRAWBERRY*

bröd  
*bread*

kungskrabba  
*king crab*

KARAMELLISERAD GRÄDDE, VASSLEKOKT LÖK MED TORKADE RÅKOR OCH PICKLAD NYPONROS  
*CARAMELIZED CREAM WITH WHEY COOKED ONIONS, DRIED SHRIMPS AND PICKLED ROSEHIP*

goliatmusseron  
*matsutake*

GRILLAD MED FÄNKÅLSPOLLEN, PICKLADE GRANSKOTT OCH BLOMMOR MED BULJONG PÅ ÄPPLE  
*WITH FENNEL, PRESERVED SPRUCE SHOOTS AND FLOWERS WITH BROTH OF APPLES*

hällefundra  
*halibut*

MED SULTANRUSSIN, FÄRSK KASTANJ OCH SVENSK SAFFRAN SAMT SÅS PÅ VASSLE  
*WITH YELLOW RAISINS, FRESH CHESTNUT, SWEDISH SAFFRON AND SAUCE OF WHEY*

hängmörad ryggbiff  
*matured sirloin*

ÄGGULA "TOFFEE" MED PUFFADE GRYN, FERMENTERAD VITSPARRIS SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017  
*EGG YOLK "TOFFEE", PUFFED GRAINS, FERMENTED WHITE ASPARAGUS AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017*

-

tillval  
*optional*

ostar från vagnen  
*assortment of cheeses*

225 SEK

-

pré-dessert  
*pré-dessert*

björnbär  
*blackberries*

MED MOUSSE PÅ LÄNGPEPPAR, ÄLGÖRT SAMT FIKONBLAD OCH GLASS PÅ LAVENDEL  
*WITH LONGPEPPER MOUSSE, MEADOWSWEET, FIGLEAVES AND LAVENDEL ICECREAM*

choklad  
*chocolate*

NYBAKAD CHOKLADFONDANT, GUANAJA 70%, OPALYS 33% MED BJÖRKSÄVSSIRAP FRÅN PETER 'THE DUCKFARMER'  
*CHOCOLATE FONDANT, GUANAJA 70%, OPALYS 33% WITH BIRCHSAPSIRUP FROM PETER 'THE DUCKFARMER'*

pâtisseries  
*pâtisseries*

1850 SEK

UTVALDA VINER  
*SELECTED WINES*

1650 SEK

L'EXCLUSIVE VINPAKET  
*L'EXCLUSIVE WINE PAIRING*

3850 SEK

ALKOHOLFRIIT DRYCKESPAKET  
*NON ALCOHOLIC PAIRING*

650 SEK