

menu classique

HORS D'OEUVRES
HORS D'OEUVRES

AMUSE-BOUCHE
AMUSE-BOUCHE

kungskrabba
king crab

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

BRÖD
BREAD

hängmörad mangalica
matured mangalica

FRÅN BLEKSLÄTTENGÅRD MED GOLIATMUSSERON OCH HÖSTTRYFFEL, SIRAP PÅ BJÖRKSAP, RABARBERROT SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
FROM BLEKSLÄTTENGÅRD WITH MATSUTAKE AND TRUFFLE, BIRCHSAP SYRUP, RHUBARBROOT AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

-

tillval
optional

ostar från vagnen
assortment of cheeses

1 st 55 SEK

-

PRÉ-DESSERT
PRÉ-DESSERT

rosenkvitten
japanese quince

MÖRDEG FYLLD MED EN VARM TOFFEE SMAKSATT MED MYSKMADRA OCH BRUNOST. GRILLAD KVITTEN SAMT KEFIRGLASS
PASTRY FILLED WITH WARM TOFFEE, WOODRUFF AND BROWN CHEESE. GRILLED QUINCE AND KEFIR ICECREAM

PÂTISSERIES
PÂTISSERIES

1050 SEK

UTVALDA VINER
SELECTED WINES

850 SEK

EXKLUSIVT VINPAKET
EXCLUSIVE WINE PAIRING

2250 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 RÄKOR 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 mangalica *matured mangalica*

FRÅN BLEKSLÄTTENGÅRD MED GOLIATMUSSERON OCH HÖSTTRYFFEL, SIRAP PÅ BJÖRKSÄV, RABARBERROT SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
FROM BLEKSLÄTTENGÅRD WITH MATSUTAKE AND TRUFFLE, BIRCHSAP SYRUP, RHUBARBROOT AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

-

tillval *optional*

ostar från vagnen *assortment of cheeses*

1 st 55 SEK

-

PRÉ-DESSERT
PRÉ-DESSERT

citrus "ris ala malta" *citrus "ris ala malta"*

FILÉER AV CITRUS, VISPAD MOUSSE PÅ VITCHOKLAD SAMT RIS FRÅN YUMEPERIKA MED EN SORBET PÅ FÄRSK YUZU OCH BLADGULD
FILLETS OF CITRUS, WHITE CHOCOLATE MOUSSE INFUSED WHITE RICE FROM YUMEPERIKA, SORBET OF FRESH YUZU AND LEAF OF GOLD

PÂTISSERIES
PÂTISSERIES

1450 SEK

UTVALDA VINER
SELECTED WINES

1150 SEK

EXKLUSIVT VINPAKET
EXCLUSICE WINE PAIRING

3150 SEK

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET
NON ALCOHOLIC PAIRING

650 SEK

menu grande

HORS D'OEUVRES
HORS D'OEUVRES

AMUSE-BOUCHE
AMUSE-BOUCHE

pilgrimsmussla
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 RÄKOR OCH PICKLAD NYPONROS
CARAMELIZED CREAM WITH WHEY COOKED ONIONS, DRIED SHRIMPS AND PICKLED ROSEHIP

syrad vit sparris
preserved white asparagus

INKOKT SVARTROT MED SPENAT, MARCONA MANDLAR OCH FÄRSK VITTRYFFEL
SALSIFY, SPINACH AND MARCONA ALMONDS WITH FRESH WHITE TRUFFLE

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 mangalica
matured mangalica

FRÅN BLEKSLÄTTENGÅRD MED GOLIATMUSSEON OCH HÖSTTRYFFEL, SIRAP PÅ BJÖRKSAP, RABARBERRROT SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
FROM BLEKSLÄTTENGÅRD WITH MATSUTAKE AND TRUFFLE, BIRCHSAP SYRUP, RHUBARBROOT AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

tillyval
optional

ostar från vagnen
assortment of cheeses

1 st 55 SEK

PRÉ-DESSERT
PRÉ-DESSERT

rosenkvitten
japanese quince

MÖRDEG FYLLED MED EN VARM TOFFEE SMAKSATT MED MYSKMADRA OCH BRUNOST. GRILLAD KVITTEN SAMT KEFIRGLASS
PASTRY FILLED WITH WARM TOFFEE, WOODRUFF AND BROWN CHEESE. GRILLED QUINCE AND KEFIR ICECREAM

citrus "ris ala malta"
citrus "ris ala malta"

FILÉER AV CITRUS, VISPAD MOUSSE PÅ VITCHOKLAD SAMT RIS FRÅN YUMEPERIKA MED EN SORBET PÅ FÄRSK YUZU OCH BLADGULD
FILLETS OF CITRUS, WHITE CHOCOLATE MOUSSE INFUSED WHITE RICE FROM YUMEPERIKA, SORBET OF FRESH YUZU AND LEAF OF GOLD

PÂTISSERIES
PÂTISSERIES

1850 SEK

UTVALDA VINER
SELECTED WINES

1650 SEK

EXKLUSIVT VINPAKET
EXCLUSIVE WINE PAIRING

3850 SEK

ALKOHOLFRITT DRICKESPAKET
NON ALCOHOLIC PAIRING

850 SEK

à la carte *à la carte*

förrätter *starters*

ostron *oyster*

GILLARDEAU SPÉCIALES, FRANKRIKE* SERVERAS NATURELLT MED CITRON, SCHALOTTENLÖKSVINÅGER OCH DILLOLJA
GILLARDEAU SPÉCIALES, FRANCE SERVED NATURAL WITH LEMON, SHALLOT VINEGRETTE 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

pilgrimsmussla *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 RÄKOR OCH PICKLAD NYPONROS
CARAMELIZED CREAM WITH WHEY COOKED ONIONS, DRIED SHRIMPS AND PICKLED ROSEHIP

295 SEK

syrad vit sparris *preserved white asparagus*

INKOKT SVARTROT MED SPENAT, MARCONA MANDLAR OCH FÄRSK VITTRYFFEL
SALSIFY, SPINACH AND MARCONA ALMONDS WITH FRESH WHITE TRUFFLE

255 SEK

huvudrätter *main courses*

hälleflundra *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 mangalica från blekslättingård *matured mangalica from blekslättingård*

MED GOLIATMUSSERON OCH HÖSTTRYFFEL, SIRAP PÅ BJÖRKSÄV, RABARBERROT, FRITERAD POTATISKAKA SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
WITH MATSUTAKE AND TRUFFLE, BIRCHSAP SYRUP, RHUBARBROOT, DEEP FRIED POTATOES AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

435 SEK

cappelletti *cappelletti*

GJORD PÅ SPENAT, FYLLD MED BAKAD LÖK, SAUTERAD KÅL OCH FÄRSK HÖSTTRYFFEL SAMT VELOUTÉ PÅ COMTÉ
MADE FROM SPINACH, FILLED WITH BAKED LEEKS, SAUTED CABBAGE, FRESH TRUFFLES 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*

rosenkvitten *japanese quince*

MÖRDEG FYLLD MED EN VARM TOFFEE SMAKSATT MED MYSKMADRA OCH BRUNOST. GRILLAD KVITTEN SAMT KEFIRGLASS
PASTRY FILLED WITH WARM TOFFEE, WOODRUFF AND BROWN CHEESE. GRILLED QUINCE AND KEFIR ICECREAM

145 SEK

citrus "ris ala malta" *citrus "ris ala malta"*

FILÉER AV CITRUS, VISPAD MOUSSE PÅ VITCHOKLAD SAMT RIS FRÅN YUMEPIRIKA MED EN SORBET PÅ FÄRSK YUZU OCH BLADGULD
FILLETS OF CITRUS, WHITE CHOCOLATE MOUSSE INFUSED WHITE RICE FROM YUMEPIRIKA, SORBET OF FRESH YUZU AND LEAF OF GOLD

145 SEK

pâtiserie vagnen *pâtisserie trolley*

BAKELSER FRÅN VAGNEN
PASTRIES FROM THE TROLLEY

95 SEK