

aptitretare *appetizers*

NOCELLARA-OLIVER
NOCELLARA OLIVES

65 SEK

MARCONAMANDLAR
MARCONA ALMONDS

85 SEK

TRYFFELCHIPS MED AIOLI
TRUFFLED POTATOE CRISPS WITH AIOLI

55 SEK

ostron & caviar *oyster and caviar*

ostron
oyster

GILLARDEAU SPÉCIALES, FRANKRIKE* SERVERAS NATURELLT MED CITRON, SCHALOTTENLÖKSVINÄGER OCH DILLLOLJA
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

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

förrätter *starters*

havskräfta gratinée *langoustine gratinée*

GRATINERAD HAVSKRÄFTA MED ÄPPLE, VITLÖK, HAVGUS 12, PICKLAD LÖK, INGEFÄRS EMULSION OCH ÖRTSALLAD SAMT STEKT SURDEGSBRÖD
GRATINATES LANGOUSTINE WITH APPLES, GARLIC, HAVGUS 12, PICKLED ONIONS, GINGER EMULSION HERBSALLAD AND SOURDOUGH BREAD

295 SEK

ris de veau au châtaigne *ris de veau au châtaigne*

KALVBRÄSS SERVERAS FRITERADE MED JORDÄRSTKOCKA PICKLADE KANTARELLER, FRISSÉ, LARDO SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017 MED KASTANJ
SWEETBREADS SERVED DEEP FRIED WITH JERUSALEM ARTICSHOKE, CHESTNUT, LARDO, PICKLED CHANTARELLES AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

245 SEK

agnolotti *agnolotti*

PASTA FYLLD MED COMTÉ, SALVIA OCH RICOTTA, TRYFFEL, OSTVEOLUTÉ SAMT OLJA PÅ DRAGON
PASTA FILLED WITH COMTÉ, SAGE AND RICOTTA. TRUFFLE AND CHEESE VELOUTÉ WITH TERRAGON

165 SEK

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

huvudrätter *main courses*

bergtunga *lemon sole*

ÅNGAD MED VINKOKTA MUSSLOR, SALLADSLÖK OCH SPENAT, GRÖNA VINDRUVOR, POMMES DUSHESSE SAMT SANDEFJORDSÅS
STEAMED WITH MUSSELS, SPINACH AND SPRING ONIONS, GREEN GRAPES, POMMES DUSHESSE AND SANDEFJORD SAUCE

425 SEK

hängmörad ryggbiff *dryaged sirloin*

SMÖRSTEKT MED BAKAD LÖK, FRITERAD POTATIS GLACERAD I FORME D'AMBERT, FERMENTERAD PLOMMONKRÄM SAMT PEPPARSÅS SMAKSATT MED COGNAC
BUTTER FRIED WITH BAKED ONIONS, DEEPFRIED POTATOES GLACED IN FORME D'AMBERT, FERMENTED PLUMS AND PEPPERSAUCE WITH COGNAC

445 SEK

comté tartelette *comté tartelette*

PÅ SMÖRDEG MED BROCCOLI OCH TRYFFEL SAMT SÅS PÅ SYRAD VITSPARRIS
WITH PUFFPASTRY AND BROCCOLI, TRUFFLE, FERMENTED WHITE ASPARAGUS SAUCE

295 SEK

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

desserter
desserts

fondant au chocolate
fondant au chocolate

SERVERAS VARM MED VANILJGALSS
SERVED WARM WITH VANILLA ICECREAM

165 SEK

utvalda ostar
selected cheeses

SERVERAS MED FRUKTBRÖD SAMT FIKONMARMELAD
SERVED WITH FRUITBREAD AND FIG MARMALADE

185 SEK

passionspâtisserie
passionpâtisserie

MOUSSE PÅ PASSIONSFRUKT MED MANGO KOMPOTT, NOUGATINE SAMT KOKOSSORBET
PASSIONFRUIT MOUSSE, MANGO KOMPOTT, NOUGATINE SAMT COCONUT SORBET

145 SEK

mignardise
mignardise

HANDGJUTEN PRALIN
HAND MADE CHOCOLATE PRALINE

55 SEK /ST

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