

menu classique

HORS D'OEUVRES
HORS D'OEUVRES

BRÖD
BREAD

smörpocherad kungskrabba
butter poached king crab

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

hängmörad mangalica
matured mangalica

MED GOLIATMUSSERON OCH VINTERTRYFFEL, SIRAP PÅ BJÖRKSAP, RABARBERROT SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
WITH MATSUTAKE AND WINTER TRUFFLE, BIRCHSAP SYRUP, RHUBARBROOT AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

-

tillval
optional

ostar från vagnen
assortment of cheeses

265 SEK

-

PRÉ-DESSERT
PRÉ-DESSERT

sticky toffee pudding
sticky toffee pudding

MED VISPAD VIT CHOKLAD, SALT KOLASÅS MED BRUNOST, INKOKT DADEL, VALNÖTTER OCH MYSKMADRA SAMT VANILJGLASS
WITH WHITE CHOCOLATE, CARAMEL WITH BROWN CHEESE, DATES, WALNUTS AND WOODRUFF WITH VANILLA 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

BRÖD
BREAD

pilgrimsmussla *scallop*

FRÅN NORGE, SERVERAS RÅ MED PICKLAD GURKA. FÄRSK WASABI SAMT GRÄDDE SMAKSATT MED KÖRSBÄRSBLOMSTER
FROM NORWAY, SERVED RAW WITH PICKLED CUCUMBERS, FRESH WASABI AND CHERRYBLOSSOM CREAM

smörpocherad kungskrabba *butter poached king crab*

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

smörstekt hälleffundra *butter fried halibut*

MED SULTANRUSSIN, MANDEL, VERJUS, SPENAT OCH SVENSK SAFFRAN SAMT VELOUTÉ PÅ COMTÉ
WITH YELLOW RAISINS, ALMONDS, VERJUS, SPINACH AND SWEDISH SAFFRON AND COMTÉ VELOUTÉ

hängmörad mangalica *matured mangalica*

MED GOLIATMUSSERON OCH VINTERTRYFFEL, SIRAP PÅ BJÖRKSAP, RABARBERROT SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
WITH MATSUTAKE AND WINTER TRUFFLE, BIRCHSAP SYRUP, RHUBARBROOT AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

-

tillval *optional*

ostar från vagnen *assortment of cheeses*

265 SEK

-

PRÉ-DESSERT
PRÉ-DESSERT

rårörda hallon *macerated raspberries*

SERVERAS MED SKUM PÅ BRYNT SMÖR, OLJA PÅ DRAGON, TUILLE OCH SORBET PÅ FILMJÖLK
SERVED WITH BROWN BUTTER FOAM, TARRAGON OIL, TUILLE AND KEFIR SORBET

PÂTISSERIES
PÂTISSERIES

1450 SEK

UTVALDA VINER
SELECTED WINES

1150 SEK

EXKLUSIVT VINPAKET
EXCLUSIVE WINE PAIRING

3150 SEK

ALKOHOLFRIIT DRYCKESPAKET
NON ALCOHOLIC PAIRING

650 SEK

menu grande

HORS D'OEUVRES
HORS D'OEUVRES

BRÖD
BREAD

pilgrims mussla *scallop*

FRÅN NORGE, SERVERAS RÅ MED PICKLAD GURKA, FÄRSK WASABI SAMT GRÄDDE SMAKSATT MED KÖRSBÄRSBLOMSTER
FROM NORWAY, SERVED RAW WITH PICKLED CUCUMBERS, FRESH WASABI AND CHERRYBLOSSOM CREAM

smörpocherad kungskrabba *butter poached king crab*

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

wagyu kagoshima 10+ gold selection *wagyu kagoshima 10+ gold selection*

SERVERAS RÅ MED STEKT FOIE GRAS, BULJONG PÅ HÄNGMÖRAD MANGALICA, GRILLAD SVAMP OCH VÄRLÖK SAMT PICKLAD KANTARELL
SERVED RAW WITH FRIED FOIE GRAS, MANGALICA BROTH, GRILLED MUSHROOM AND SPRINGONIONS WITH PICKLED CHANTARELLES

smörstekt hälleflundra *butter fried halibut*

MED SULTANRUSSIN, MANDEL, VERJUS, SPENAT, GLASÖRT OCH SVENSK SAFFRAN SAMT VELOUTÉ PÅ COMTÉ
WITH YELLOW RAISINS, ALMONDS, VERJUS, SALICORN, SPINACH AND SWEDISH SAFFRON AND COMTÉ VELOUTÉ

hängmörad mangalica *matured mangalica*

MED GOLIATMUSSERON OCH VINTERTRYFFEL, SIRAP PÅ BJÖRKSAP, RABARBERROT SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
WITH MATSUTAKE AND WINTER TRUFFLE, BIRCHSAP SYRUP, RHUBARBROOT AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

-
tillval
optional

ostar från vagnen *assortment of cheeses*

265 SEK

-
PRÉ-DESSERT
PRÉ-DESSERT

rårörda hallon *macerated raspberries*

SERVERAS MED SKUM PÅ BRYNT SMÖR, OLJA PÅ DRAGON, TUILLE OCH SORBET PÅ FILMJÖLK
SERVED WITH BROWN BUTTER FOAM, TARRAGON OIL, TUILLE AND KEFIR SORBET

sticky toffee pudding *sticky toffee pudding*

MED VISPAD VIT CHOKLAD, SALT KOLASÅS MED BRUNOST, INKOKT DADEL, VALNÖTTER OCH MYSKMADRA SAMT VANILJGLASS
WITH WHITE CHOCOLATE, CARAMEL WITH BROWN CHEESE, DATES, WALNUTS AND WOODRUFF WITH VANILLA ICECREAM

PÂTISSERIES
PÂTISSERIES

1850 SEK

UTVALDA VINER
SELECTED WINES

1650 SEK

EXKLUSIVT VINPAKET
EXCLUSIVE WINE PAIRING

3850 SEK

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET
NON ALCOHOLIC PAIRING

850 SEK

à la carte *à la carte*

förrätter *starters*

pilgrimsmussla *scallop*

FRÅN NORGE, SERVERAS RÅ MED PICKLAD GURKA. FÄRSK WASABI SAMT GRÄDDE SMAKSATT MED KÖRSBÄRSBLOMSTER
FROM NORWAY, SERVED RAW WITH PICKLED CUCUMBERS, FRESH WASABI AND CHERRYBLOSSOM CREAM

275 SEK

smörpocherad kungskrabba *butter poached king crab*

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

325 SEK

wagyu kagoshima 10+ gold selection *wagyu kagoshima 10+ gold selection*

SERVERAS RÅ MED STEKT FOIE GRAS, BULJONG PÅ HÄNGMÖRAD MANGALICA, GRILLAD SVAMP OCH VÅRLÖK SAMT PICKLAD KANTARELL
SERVED RAW WITH FRIED FOIE GRAS, MANGALICA BROTH, GRILLED MUSHROOM AND SPRINGONIONS WITH PICKLED CHANTARELLES

345 SEK

huvudrätter *main courses*

smörstekt hälleflundra *butter fried halibut*

MED SULTANRUSSIN, MANDEL, VERJUS, SPENAT OCH SVENSK SAFFRAN, POMMES DUSHESSES SAMT VELOUTÉ PÅ COMTÉ
WITH YELLOW RAISINS, ALMONDS, VERJUS SPINACH AND SWEDISH SAFFRON, POMMES DUSHESSES AND COMTÉ VELOUTÉ

495 SEK

hängmörad mangalica *matured mangalica*

MED GOLIATMUSSERON OCH VINTERTRYFFEL, SIRAP PÅ BJÖRKSAP, RABARBROT, FRITERAD POTATISKAKA SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
WITH MATSUTAKE AND WINTER TRUFFLE, BIRCHSAP SYRUP, RHUBARBROOT, DEEP FRIED POTATOES AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

435 SEK

agnolotti *agnolotti*

PASTA FYLLED MED COMTÉ, SALVIA OCH RICOTTA, KRONÄRTSKOCKA, LARDO, TRYFFEL SAMT OLJA PÅ DRAGON
PASTA FILLED WITH COMTÉ AND RICOTTA, TRUFFLE, ARTICHOKE, LARDO AND TARRAGON OIL

345 SEK

ostar *cheese*

utvalda ostar från vår ostvagn
daily selection from the cheese trolley

FRUKTBRÖD OCH MARMELAD
BREAD AND MARMALADE

265 SEK

desserter *desserts*

sticky toffee pudding
sticky toffee pudding

MED VISPAD VIT CHOKLAD, SALT KOLASÅS MED BRUNOST, INKOKT DADEL, VALNÖTTER OCH MYSKMADRA SAMT VANILJGLASS
WITH WHITE CHOCOLATE, CARAMEL WITH BROWN CHEESE, DATES, WALNUTS AND WOODRUFF WITH VANILLA ICECREAM

185 SEK

rårörda hallon
macerated raspberries

SERVERAS MED SKUM PÅ BRYNT SMÖR, OLJA PÅ DRAGON, TUILLE OCH SORBET PÅ FILMJÖLK
SERVED WITH BROWN BUTTER FOAM, TARRAGON OIL, TUILLE AND KEFIR SORBET

165 SEK

pâtisserie vagnen
pâtisserie trolley

BAKELSER FRÅN VAGNEN
PASTRIES FROM THE TROLLEY

125 SEK