

menu classique

6 SERVERINGAR
6 SERVINGS

BAKAD MAJSKRÄM MED BRÄND MISO OCH ÖRINGROM
BAKED EGG CUSTARD WITH MISO AND TROUTROE

JORDÄRTSKOCKA MED KVITTEN OCH KRÄM PÅ BLÅ KORNBLOMST
JERUSALEM ARTICHOKE WITH QUINCE AND BLUE CHEESE

NYBAKAD SMÖRDEG MED TORKADE ÖRTER OCH SYRAT SMÖR
PUFF PASTRY WITH DRIED HERBS AND BUTTER

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 CHERRY BLOSSOM CREAM

grillad kalvfilé *grilled fillet of veal*

MED KANTARELLER, TORKADE PLOMMON, ANKLEVER SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
WITH DRIED PLUMS, CHANTARELLES, FOIE GRAS AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

-

tillval *optional*

ostar från vagnen *assortment of cheeses*

265 SEK

-

"MILLE FEUILLE" PÅ TORKADE JORDGUBBAR
"MILLE FEUILLE" WITH DRIED STRAWBERRY

sticky toffee pudding *sticky toffee pudding*

VARM KOLASÅS MED BRUNOST, INKOKT DADEL, VALNÖTTER SAMT VANILJGLASS
WARM CARAMEL WITH BROWN CHEESE, DATES, WALNUTS AND VANILLA ICE CREAM

FRITT VAL AV BAKELSER FRÅN PÂTISSERIEVAGNEN
YOUR CHOISE OF PÂTISSERIES FROM THE TROLLEY

1050 SEK

UTVALDA VINER
SELECTED WINES

750 SEK

EXKLUSIVT VINPAKET
EXCLUSIVE WINE PAIRING

2250 SEK

HYBRID PAKET
HYBRID PAIRING

550 SEK

ALKOHOLFRIKT PAKET
NON ALCOHOLIC PAIRING

350 SEK

menu luxe

8 SERVERINGAR
8 SERVINGS

BAKAD MAJSKRÄM MED BRÄND MISO OCH ÖRINGROM
BAKED EGG CUSTARD WITH MISO AND TROUTROE

JORDÄRTSKOCKA MED KVITTEN OCH KRÄM PÅ BLÅ KORNBLOMST
JERUSALEM ARTICHOKE WITH QUINCE AND BLUE CHEESE

NYBAKAD SMÖRDEG MED TORKADE ÖRTER OCH SYRAT SMÖR
PUFF PASTRY WITH DRIED HERBS AND BUTTER

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 CHERRY BLOSSOM CREAM

kungskrabba *king crab*

POCHERAD I SMÖR MED KARAMELLISERAD GRÄDDE, ROSTAD JÄST, TORKADE RÅKOR OCH PICKLAD NYPONROS
POACHED IN BUTTER WITH CARAMELIZED CREAM, ROASTED YEAST, DRIED SHRIMPS AND PICKLED ROSEHIP

marulk & caviar *monkfish & caviar*

SVENSK SAFFRAN, FÄRSK NÖT, GULA RUSSIN OCH VITVINSSÅS SMAKSATT MED FIKONBLAD
SWEDISH SAFFRON, FRESH NUTS, YELLOW RAISINS AND WHITE WINE SAUCE WITH FIGLEAVES

grillad kalvfilé *grilled fillet of veal*

MED KANTARELLER, TORKADE PLOMMON, ANKLEVER SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
WITH DRIED PLUMS, CHANTARELLES, FOIE GRAS AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

-

tillval *optional*

ostar från vagnen *assortment of cheeses*

265 SEK

-

“MILLE FEUILLE” PÅ TORKADE JORDGUBBAR
“MILLE FEUILLE” WITH DRIED STRAWBERRY

“tarte tatin” *tarte tatin*

KARAMELLISERAD ÄPPLEPAJ MED PUNCHGLASS OCH VITCHOKLAD MOUSSE
CAREMELIZED APPLE PIE, ARRACK ICECREAM AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE

FRITT VAL AV BAKELSER FRÅN PÂTISSERIEVAGNEN
YOUR CHOISE OF PÂTISSERIES FROM THE TROLLEY

1450 SEK

UTVALDA VINER
SELECTED WINES

1150 SEK

EXKLUSIVT VINPAKET
EXCLUSIVE WINE PAIRING

3150 SEK

HYBRID PAKET
HYBRID PAIRING

850 SEK

ALKOHOLFRIKT PAKET
NON ALCOHOLIC PAIRING

650 SEK

menu grande

10 SERVERINGAR
10 SERVINGS

BAKAD MAJSKRÄM MED BRÄND MISO OCH ÖRINGROM
BAKED EGG CUSTARD WITH MISO AND TROUTROE

JORDÄRTSKOCKA MED KVITTEN OCH KRÄM PÅ BLÅ KORNBLOMST
JERUSALEM ARTICHOKE WITH QUINCE AND BLUE CHEESE

NYBAKAD SMÖRDEG MED TORKADE ÖRTER OCH SYRAT SMÖR
PUFF PASTRY WITH DRIED HERBS AND BUTTER

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 CHERRY BLOSSOM CREAM

kungskrabba *king crab*

POCHERAD I SMÖR MED KARELLISERAD GRÄDDE, ROSTAD JÄST, TORKADE RÅKOR OCH PICKLAD NYPONROS
POACHED IN BUTTER WITH CARAMELIZED CREAM, ROASTED YEAST, DRIED SHRIMPS AND PICKLED ROSEHIP

marulk & caviar *monkfish & caviar*

SVENSK SAFFRAN, FÄRSK NÖT, GULA RUSSIN OCH VITVINSSÅS SMAKSATT MED FIKONBLAD
SWEDISH SAFFRON, FRESH NUTS, YELLOW RAISINS AND WHITE WINE SAUCE WITH FIGLEAVES

goliatmusseron *matsutake*

SERVERAS GRILLAD MED BLÄCKFISK & MANGALICA, JALAPENO, KÅL SAMT BULJONG PÅ SVAMP OCH ÖRTER
SERVED GRILLED WITH SQUID, MANGALICA, JALAPENO, CABBAGE AND MUSHROOM BROTH

grillad kalvfilé *grilled fillet of veal*

MED KANTARELLER, TORKADE PLOMMON, ANKLEVER SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
WITH DRIED PLUMS, CHANTARELLES, FOIE GRAS AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

-

tillval *optional*

ostar från vagnen *assortment of cheeses*

265 SEK

-

“MILLE FEUILLE” PÅ TORKADE JORDGUBBAR
“MILLE FEUILLE” WITH DRIED STRAWBERRY

“tarte tatin” *“tarte tatin”*

KARELLISERAD ÄPPLEPAJ MED PUNCHGLASS OCH VITCHOKLAD MOUSSE
CARAMELIZED APPLE PIE, ARRACK ICECREAM AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE

sticky toffee pudding *sticky toffee pudding*

VARM KOLASÅS MED BRUNOST, INKOKT DADEL, VALNÖTTER SAMT VANILJGLASS
WARM CARAMEL WITH BROWN CHEESE, DATES, WALNUTS AND VANILLA ICE CREAM

FRITT VAL AV BAKELSER FRÅN PÂTISSERIEVAGNEN
YOUR CHOICE OF PÂTISSERIES FROM THE TROLLEY

1850 SEK

UTVALDA VINER
SELECTED WINES

1650 SEK

EXKLUSIVT VINPAKET
EXCLUSIVE WINE PAIRING

3850 SEK

HYBRID PAKET
HYBRID PAIRING

1050 SEK

ALKOHOLFRI PAKET
NON ALCOHOLIC PAIRING

850 SEK