

menu grande

10 SERVERINGAR
10 SERVINGS

BAKAD BLOMKÅL MED GRILLAD HAVSKRÄFTA OCH SAFFRAN
BAKED CAULIFLOWER WITH GRILLED LANGOUSTINE AND SAFFRON

TARTLETTE MED LUFTORKAD MANGALICA FRÅN BLEKSLÄTTEN & HAVGUS 12
TARTLETTE WITH HAM FROM "BLEKSLÄTTEN FARM" & HAVGUS 12

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

havskräfta *langoustine*

SERVERAS RÅSTEKT MED XO-SAUCE, VERJUS, LUFTORKAD GRISKIND SAMT REDUCERAD VASSLE OCH FÄNKÅLSSÅS
SERVED PANFRIED WITH XO-SAUCE, VERJUS, GUANCIALE AND SAUCE OF WHEY AND FENNEL

vildand *wild duck*

SERVERAS SOM BULJONG MED TORTELLINI SAMT VALNÖT OCH TRYFFEL
SERVED AS A BROTH WITH TORTELLINI, WALNUT AND TRUFFLE

wagyu *wagyu*

MED GRILLAD MAITAKE, BJÖRKSÄVSSIRAP, TRYFFEL SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
WITH GRILLED MAITAKE, BIRCH SYRUP, TRUFFLE AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017

tillval *optional*

ostar från vagnen
assortment of cheeses

265 SEK

ALLÅKERBÄR MED PASSIONSFRUKT
ARTIC RASPBERRIES AND PASSIONFRUIT

“tarte tatin” *“tarte tatin”*

KARELLISERAD ÄPPLEPAJ MED VARMA HJORTRON, PUNCHGLASS OCH VITCHOKLAD MOUSSE
CARAMELIZED APPLE PIE, CLOUDBERRIES, ARRACK ICE CREAM AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE

yoghurt glass *yoghurt ice cream*

MED BRUNOST OCH PECANNÖTTER
WITH BROWN CHEESE AND PECAN NUTS

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

1850 SEK

UTVALDA VINER
SELECTED WINES

1650 SEK

EXKLUSIVA VINER
EXCLUSIVE WINE PAIRING

3850 SEK

HYBRID PAKET
HYBRID PAIRING

1050 SEK

ALKOHOLFRIKT PAKET
NON ALCOHOLIC PAIRING

850 SEK



gastronomic journey by oskar

menu classique

6 SERVERINGAR
6 SERVINGS

BAKAD BLOMKÅL MED GRILLAD HAVSKRÄFTA OCH SAFFRAN
BAKED CAULIFLOWER WITH GRILLED LANGOUSTINE AND SAFFRON
TARTLETTE MED LUFTORKAD MANGALICA FRÅN BLEKSLÄTTEN & HAVGUS 12
TARTLETTE WITH HAM FROM "BLEKSLÄTTEN FARM" & HAVGUS 12

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

wagyu *wagyu*

MED GRILLAD MAITAKE, BJÖRKSÄVSSIRAP, TRYFFEL SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
WHITH GRILLED MAITAKE, BIRCH SYRUP, TRUFFLE AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017



tillval *optional*

ostar från vagnen
assortment of cheeses

265 SEK

ALLÅKERBÄR MED PASSIONSFRUKT
ARTIC RASPBERRIES AND PASSIONFRUIT

“tarte tatin” *tarte tatin*

KARAMELLISERAD ÄPPLEPAJ MED VARMA HJORTRON, PUNCHGLASS OCH VITCHOKLAD MOUSSE
CARAMELIZED APPLE PIE, CLOUDBERRIES, ARRACK ICE CREAM AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE

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

1050 SEK

UTVALDA VINER
SELECTED WINES

750 SEK

EXKLUSIVA VINER
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 BLOMKÅL MED GRILLAD HAVSKRÄFTA OCH SAFFRAN
BAKED CAULIFLOWER WITH GRILLED LANGOUSTINE AND SAFFRON
TARTLETTE MED LUFTORKAD MANGALICA FRÅN BLEKSLÄTTEN & HAVGUS 12
TARTLETTE WITH HAM FROM "BLEKSLÄTTEN FARM" & HAVGUS 12

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

havskräfta *langoustine*

SERVERAS RÅSTEKT MED XO-SAUCE, VERJUS, LUFTTORKAD GRISKIND SAMT REDUCERAD VASSLE OCH FÄNKÄLSSÅS
SERVED PANFRIED WITH XO-SAUCE, VERJUS, GUANCIALE AND SAUCE OF WHEY AND FENNEL

wagyu *wagyu*

MED GRILLAD MAITAKE, BJÖRKSÄVSSIRAP, TRYFFEL SAMT SAUCE AROMATIC ANNO 2017
WHITH GRILLED MAITAKE, BIRCH SYRUP, TRUFFLE AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017



tillval *optional*

ostar från vagnen
assortment of cheeses

265 SEK

ALLÅKERBÄR MED PASSIONSFRUKT
ARTIC RASPBERRIES AND PASSIONFRUIT

“tarte tatin” *tarte tatin*

KARAMELLISERAD ÄPPLEPAJ MED VARMA HJORTRON, PUNCHGLASS OCH VITCHOKLAD MOUSSE
CARAMELIZED APPLE PIE, CLOUDBERRIES, ARRACK ICE CREAM 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

EXKLUSIVA VINER
EXCLUSIVE WINE PAIRING

3150 SEK

HYBRID PAKET
HYBRID PAIRING

850 SEK

ALKOHOLFRIKT PAKET
NON ALCOHOLIC PAIRING

650 SEK