

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 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, SPRITÄRTOR, VERJUS, LUFTTORKAD GRISKIND SAMT REDUCERAD VASSLE OCH FÄNKÅLSSÅS
SERVED PANFRIED WITH XO-SAUCE, PETIT POIS, VERJUS, GUANCIALE AND SAUCE OF WHEY AND FENNEL

sjötunga *dover sole*

SERVERAS MED GLASRABARBER, ÖRINGROM, RAPSSKOTT OCH SAUCE "SANDEFJORD"
SERVED WITH FORCHED RHUBARB, TROUT ROE, RAPESEEDS AND SAUCE "SANDEFJORD"

toppmurklor *morels*

SERVERAS FYLDA MED MOUSSELINE PÅ VAKTEL, FOIE GRAS AU TORCHON OCH FLAMBERADE KAPKRUSBÄR
SERVED STUFFED WITH QUAIL, FOIE GRAS AU TORCHON AND CAPE GOOSEBERRY FLAMBEÉ

kalv *veal*

MED GRILLAD KORALLTICKA, BJÖRKSAVS SIRAP, VITSPARRIS, RAMSLÖK OCH 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 GRÄDDE
ARTIC RASPBERRIES AND CREAM

"tarte tatin" *"tarte tatin"*

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

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

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 CHERRY BLOSSOM CREAM

kalv *veal*

MED GRILLAD KORALLTICKA, BJÖRKSAVS SIRAP, VITSPARRIS, RAMSLÖK OCH 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 GRÄDDE
ARTIC RASPBERRIES AND CREAM

“tarte tatin”, *tarte tatin*”

KARAMELLISERAD ÄPPLEPAJ MED VARMA HJORTRON, PUNCHGLASS OCH VITCHOKLAD MOUSSE
CARAMELIZED APPLE PIE, CLODBERRIES, 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

ALKOHOLFRITT 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

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 CHERRY BLOSSOM CREAM

havskräfta *langoustine*

SERVERAS RÅSTTEKT MED XO-SAUCE, SPRITÄRTOR, VERJUS, LUFTTORKAD GRISKIND SAMT REDUCERAD VASSLE OCH FÄNKÅLSSÅS
SERVED PANFRIED WITH XO-SAUCE, PETIT POIS, VERJUS, GUANCIALE AND SAUCE OF WHEY AND FENNEL

sjötunga *dover sole*

SERVERAS MED GLASRABARBER, ÖRINGROM, RAPSSKOTT OCH SAUCE "SANDEFJORD"
SERVED WITH FORCHED RHUBARB, TROUT ROE, RAPESEEDS AND SAUCE "SANDEFJORD"

kalv *veal*

MED GRILLAD KORALLTICKA, BJÖRKSAVS SIRAP, VITSPARRIS, RAMSLÖK OCH 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 GRÄDDE
ARTIC RASPBERRIES AND CREAM

“tarte tatin”, *tarte tatin*”

KARAMELLISERAD ÄPPLEPAJ MED VARMA HJORTRON, PUNCHGLASS OCH VITCHOKLAD MOUSSE
CARAMELIZED APPLE PIE, CLODBERRIES, 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

ALKOHOLFRITT PAKET
NON-ALCOHOLIC PAIRING

650 SEK