

## förrätter *starters*

OSTRON GILLARDEAU SPÉCIALES, FRANKRIKE  
*OYSTER GILLARDEAU SPÉCIALES, FRANCE*

1st 55 SEK  
6st 325 SEK

DORSIA OSCIETRA MAJESTIC CAVIAR  
*DORSIA OSCIETRA MAJESTIC CAVIAR*

30g 795 SEK  
50g 1195 SEK

kalixlöjrom  
*vendace roe*

SERVERAS PÅ STEKT BRIOCHE, SYRAD GRÄDDE, GRÄSLÖK OCH CITRON  
*TOAST WITH VENDACE ROE FROM KALIX, SOUR CREAM, CHIVES AND LEMON*

245 SEK



## Plat du jour

Havets wallenbergare  
*Wallenbergare of the sea*

SERVERAS MED POTATISPURÉ, ÄRTOR OCH BRYNTSMÖR  
*SERVED WITH POTATO PURÉ, GREEN PEAS AND BROWNE BUTTER*

225 SEK

## Plat classique

Pâté en crôte  
*Pâté en crôte*

PÅ ANKA SERVERAS MED PICKLADE SENAPSFRÖN, LÖK OCH KRÄM PÅ RÖKTA  
KASTANJER  
*MADE OF DUCK WITH PICKLED MUSTARD SEEDS, ONION AND SMOKED CHESTNUT  
PURÉ*

275 SEK

## desserter *desserts*

bakad choklad  
*baked chocolate*

BLODAPELSIN BAVAROISE MED KEFIRSORBET  
*BLOODORANGE BAVAROISE WITH KEFIRSORBET*

165 SEK

creme brulée  
*creme brulée*

MED HJORTRON  
*WITH CLOUDBERRY*

145 SEK

pralin  
*mignardise*

FRÅN VÅRT KONDITORI  
*FROM OUR PASTRY*

55 SEK

ost  
*chesee*

MED FRUKTBRÖD OCH MARMELAD  
*WITH FRUIT BREAD & MARMELADE*

85 SEK PER OST  
185 SEK FÖR 3 OSTAR