

MENY / MENU

CAVIAR

15 / 30 G

OSCIETRA CAVIAR 550 / 895

HUSO GOLD CAVIAR 450 / 795

BAERII CAVIAR 350 / 595

Serveras med blinier - gräslök - creme frachie

Served with blinis - chives - crème fraîche

OSTRON / OYSTERS

OSTRON FINE DE CLAIRE 1 st 45:- / 3 st 120

Schalottenvinägrett - citron / Shallot vinaigrette - lemon

OSTRON VIEW STYLE 1 st 55:- / 3 st 150

"Padthai" - soya - palmsocker - chiliolja - jordnötter - lime

"Pad Thai" - soy sauce - palm sugar - chili oil - peanuts - lime

FÖRRÄTTER / STARTERS

KALIX LÖJROM / BLEAK ROE 30 G 295

Smörstekt brioche - citron - gräslök - creme fraiche - silverlök

Butter-fried brioche - lemon - chives - crème fraîche - silver onion

RÅBIFF / BEEF TARTARE 235

Råbiff på svensk oxfilé - N'dujakräm - krispig lök - zucchini - tomat - körvel

Beef Tartare made from Swedish Tenderloin - N' duja cream -

crispy onion - zucchini - tomatoes - chervil

HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT 235

Crudo på hälleflundra - blodapelsin - gurka - pepparrot - kumquat - puffat ris

Crudo of halibut - blood orange - cucumber - horseradish -

kumquat - puffed rice

KANTARELLER / CHANTERELLES 225

Inkokt potatis - kantarell - senapsfrö - Karljohansvamp skum - tagetes - tryffel

Poached potato - chanterelle - mustard seeds - porcini

foam - marigold - truffle

CHAWANMUSHI 125

Havskräfta - dashi - hasselnötsolja

Langoustine - dashi - hazelnut oil

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

SVENSK OXFILÉ / SWEDISH TENDERLOIN 595

Kantareller - krispig potatis - dragon - grönkål - vitlökssmör - rödvinsås

Chanterelles - crispy potatoes - tarragon - kale - garlic butter - red wine sauce

RÅBIFF / BEEF TARTARE 385

Råbiff på svensk oxfilé - N'dujakräm - krispig lök - zucchini - tomat - körvel - pommes frites

Beef Tartare made from Swedish Tenderloin - N' duja cream -

crispy onion - zucchini - tomatoes - chervil - fries

ANKBRÖST / DUCK BREAST 375

Terrine på anklår och anklever - morot - plommon - timutpeppar

Terrine of duck leg and foie gras - carrot - plum - timut pepper

HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT 385

Blomkål - smörbakad potatis - gurka - Avruga caviar - kycklingbuljong

Cauliflower - butter-baked potato - cucumber - Avruga caviar - chicken broth

HELSTEKT RÖDTUNGA / WHOLE ROASTED DOVER SOLE 395

Kapris - rödbetor - vitvinskockt potatis - brynt smör - dill - fänkålspollen

Capers - beets - white wine-braised potatoes - browned butter -

dill - fennel pollen

FRITERAD RISOTTO / FRIED RISOTTO 345

Rostad majskräm - grönkål - timutpeppar - Almnäs tegel ost - sparrisbroccoli

Roasted corn cream - kale - timut pepper - Almnäs Tegel cheese - broccolini

DESSERT

VALRHONA 165

Kräm på Jivarachoklad - havtorn - chokladglass - oxalis

Cream with Jivara chocolate - sea buckthorn - chocolate ice cream - oxalis

STICKY TOFFEE PUDDING 150

Mjölkglass - salt kolasås - hasselnötter

Milk ice cream - salted caramel sauce - hazelnuts

BLÅBÄR / BLUEBERRY 160

Mascarpone - hallonmaräng - blåbärssorbet - karamellmördeg

Mascarpone - raspberry meringue - blueberry sorbet - caramel shortbread

Vänligen informera om du har allergier eller behöver mer ingående information om våra rätter.

Please inform us if you have any allergies or need detailed information about our dishes.

3-RÄTTERS MENY / 3-COURSE MENU

MENY / MENU

KANTARELLER / CHANTERELLES

Inkokt potatis – kantarell – senapsfrö – Karljohansvamp skum – tagetes – tryffel

Poached potato – chanterelle – mustard seeds – porcini foam – marigold – truffle

ANKBRÖST / DUCK BREAST

Terrine på anklår och anklever – morot – plummon – timutpeppar

Terrine of duck leg and foie gras – carrot – plum – timut pepper

Eller / or

HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT

Blomkål – smörbakad potatis – gurka – Avruga caviar – kycklingbuljong

Cauliflower – butter-baked potato – cucumber – Avruga caviar – chicken broth

VALRHONA

Valrhona chokladkräm – havtorn – chokladglass

Valrhona chocolate cream – sea buckthorn – chocolate ice cream

745

VEGETARISK / VEGETARIAN

KANTARELLER / CHANTERELLES

Inkokt potatis – kantarell – senapsfrö – Karljohansvamp skum – tagetes – tryffel

Poached potato – chanterelle – mustard seeds – porcini foam – marigold – truffle

ARANCINI

Arancini – majskräm – grönkål – timutpepparsky – Almnäs Tegelost

Arancini – corn cream – kale – Timut pepper gravy – Almnäs Tegel cheese

VALRHONA

Valrhona chokladkräm – havtorn – chokladglass

Valrhona chocolate cream – sea buckthorn – chocolate ice cream

745

Vänligen informera om du har allergier eller behöver mer ingående information om våra rätter.
Please inform us if you have any allergies or need detailed information about our dishes.

6-RÄTTERS MENY / 6-COURSE MENU

MENY / MENU

CHAWANMUSHI

Havskräfta – dashi – hasselnötsolja
Langoustine – dashi – hazelnut oil

HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT

Crudo på hälleflundra - blodapelsin – gurka – pepparrot –
kumquat – puffat ris
*Crudo of halibut - blood orange – cucumber – horseradish –
kumquat – puffed rice*

HUMMER / LOBSTER

Hummer – kantarell – majs – hummer- och svampbuljong – tagetes
Lobster – chanterelle – corn – lobster and mushroom broth – marigold

ANKBRÖST / DUCK BREAST

Ankbröst – morot – anlever – plommon – timutpeppar
Duck breast – carrot – foie gras – plum – Timut pepper

RÖDBETOR / BEETROOT

Rödbetor – getostglass – yoghurt – Marconamandel
Beetroot – goat cheese ice cream – yogurt – Marcona almond

VALRHONA

Valrhona chokladkräm – havtorn – chokladglass
Valrhona chocolate cream – sea buckthorn – chocolate ice cream

1095

Vänligen informera om du har allergier eller behöver mer ingående information om våra rätter.
Please inform us if you have any allergies or need detailed information about our dishes.
