

MENY / MENU

CAVIAR

15 / 30 G

HUSO GOLD CAVIAR 450 / 795

BAERII CAVIAR 350 / 595

Serveras med blinier - gräslök - creme fraiche

Served with blinis - chives - crème fraîche

SNACKS

Charkuterier / Charcuterie 149

Nocellera oliver / olives 75

Parmesan 85

Chawanmushi - pilgrimsmussla - dashi - äpple 125

Scallop - dashi - apple

OSTRON / OYSTERS

OSTRON GILLARDEAU NO 6 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

Bröderna Persson Kalix Löjrom - smörstekt brioche - citron - gräslök - creme fraiche - silverlök

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

HUMMER / LOBSTER 295

Stekt hummer - rotselleri - tryffel - hummerbisque

Seared lobster - celeriac - truffle - lobster bisque

HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT 235

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

Crudo of halibut - blood orange - cucumber - horseradish - kumquat - puffed rice

PILGRIMSMUSSLA / SCALLOP 225

Halstrad pilgrimsmussla - blomkål - hasselnöt - brynt smör

Seared scallop - cauliflower - hazelnut - browned butter

RÅBIFF / BEEF TARTARE 235

Ramslökskapris - jalapeño - inlagd tomat - fänkål - rostad schalottenlök

Beef Tartare - wild garlic capers - jalapeño - pickled tomato - fennel - roasted shallots

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

RÖDINGFILÉ / ARCTIC CHAR FILLET 385

Broccoli - gurka - äpple - sandefjord - forellrom - smörbakad potatis

Broccoli - cucumber - apple - Sandefjord sauce - trout roe - butter-baked potato

RÖDTUNGA / DOVER SOLE 395

Gulbetor - kapis - bryntsmör - potatis - savoykål

Yellow beets - capers - browned butter - potatoes - savoy cabbage

SVENSK OXFILÉ / SWEDISH TENDERLOIN 595

Kantareller - grönkål - tryffelpotatis - vitlökssmör - rödvinsås

Chanterelles - kale - truffle potatoes - garlic butter - red wine sauce

RÅBIFF / BEEF TARTARE 385

Ramslökskapris - jalapeño - inlagd tomat - fänkål - rostad schalottenlök - pommes frites

Beef Tartare - wild garlic capers - jalapeño - pickled tomato - fennel - roasted shallots - fries

DOVHJORT / VENSION 375

Potatiskaka - jordärtskocka - rökt märgsky - blåbär

Potato cake - Jerusalem artichoke - smoked bone marrow jus - blueberries

TRYFFEL ARANCINI / TRUFFLE ARANCINI 345

Rotselleri - äggkräm - sesam - nage - dragon

Celeriac - egg cream - sesame - nage - tarragon

DESSERT

BRYNT SMÖRKAKA / BROWNED BUTTER CAKE 165

Brynt smörkaka - färskostkräm - vaniljglass - lakrits - kaffemaräng - hjortron

Browned butter cake - cream cheese mousse - vanilla ice cream - licorice - coffee meringue - cloudberry

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

*Vi hjälper er gärna med rekommenderade viner till varje rätt.
We are happy to help you with wine recommendations for each dish.*

3-RÄTTERS / 3-COURSES

PILGRIMSMUSSLA / SCALLOP

Halstrad pilgrimsmussla – blomkål – hasselnöt – brynt smör
Seared scallop – cauliflower – hazelnut – browned butter

DOVHJORT / VENSION

Dovhjort – potatiskaka – jordärtskocka – rökt mörghjort – blåbär

Venison – potato cake – Jerusalem artichoke – smoked bone marrow jus – blueberries

Eller / or

RÖDINGFILÉ / ARCTIC CHAR FILLET

Bakad Rödningfilé – broccoli – gurka – äpple – sandefjord – forellrom – smörbakad potatis

Baked Arctic char fillet – broccoli – cucumber – apple – Sandefjord sauce – trout roe – butter-baked potato

BRYNT SMÖRKAKA / BROWNED BUTTER CAKE

Brynt smörkaka – färskostkräm – vaniljglass – lakrits – kaffemaräng – hjortron

Browned butter cake – cream cheese mousse – vanilla ice cream – licorice – coffee meringue – cloudberry

745

VINPAKET / WINE PACKAGE 455

3 glas / 3 glasses per person

6-RÄTTERS / 6-COURSES

CHAWANMUSHI

Pilgrimsmussla – dashi – äpple
Scallop – dashi – apple

HÄLLEFLUNDRAN / HALIBUT

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

Crudo of halibut – blood orange – cucumber – horseradish – kumquat – puffed rice

HUMMER / LOBSTER

Hummer – rotselleri – hummersoppa – tryffel
Lobster – celeriac – lobster soup – truffle

DOVHJORT / VENSION

Dovhjort – jordärtskocka – potatiskaka – rökt mörghjort

Vension – Jerusalem artichoke – potato cake – smoked marrow

APEROLSORBET / APEROL SORBET

Aperolsorbet – blodapelsin – Cava
Aperol sorbet – blood orange – Cava

BRYNT SMÖRKAKA / BROWNED BUTTER CAKE

Brynt smörkaka – färskostkräm – vaniljglass – lakrits – kaffemaräng – hjortron

Browned butter cake – cream cheese mousse – vanilla ice cream – licorice – coffee meringue – cloudberry

1095

VINPAKET / WINE PACKAGE 675

6 glas / 6 glasses per person

Vänligen informera om du har allergier eller behöver mer ingående information om våra rätter. Vår 6-rätters meny gäller för alla runt bordet och serveras inte efter kl. 21:00.

Please inform us if you have any allergies or need detailed information about our dishes. Our 6-course menu is served for the entire table and is not available after 21:00.