

MENY / MENU

CAVIAR & OSTRON / OYSTERS

ANNA DUTCH OSCIETRA CAVIAR 28G / 50G	995 / 1695
ANNA DUTCH BAERII CAVIAR 10/28G Serveras med blinier – gräslök – creme fraiche <i>Served with blinis – chives – crème fraîche</i>	395 / 695
OSTRON GILLARDEAU NO 6 Schalottenvinägrett – citron <i>Shallot vinaigrette - lemon</i>	1 st 55 / 3 st 150 / 6 st 285
OSTRON GILLARDEAU NO 6 VIEW Äppelsorbet - pepparrot <i>Apple sorbet - horseradish</i>	1 st 65 / 3 st 180 / 6 st 345

SNACKS

SVENSKA CHARKUTERIER / SWEDISH CHARCUTERIE	175
NOCELLARA OLIVER / NOCELLARA OLIVES	75
SVENSK OST 1 BIT / SWEDISH CHEES 1 BITE	75
PETIT CHOUX Kalixlöjrom – cremefraiche – syradlök - dill <i>Kalix vendace roe – crème fraîche – pickled onions – dill</i>	85
FRITERADE HAVSKRÄFTOR / DEEP-FRIED LANGOUSTINES Gröncurry – koriander – sesam <i>Green curry – coriander – sesame</i>	95

FÖRRÄTT / STARTER

KALIX LÖJROM / VENDACE ROE 30 G Bröderna Persson Kalix Löjrom – smörstekt brioche – citron - gräslök – creme fraiche – rödlök <i>Bröderna Perssons vendace roe - butter-fried brioche – lemon - chives – crème fraîche – red onion</i>	325
TOAST SKAGEN Räkor - dill - majonnäs - kalix löjrom - smörstektbröd - citron <i>Shrimp - dill - mayonnaise - vendace roe - butter-fried bread - lemon</i>	255
CRUDO PÅ HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT CRUDO Salsa verde – selleri – grönsparis - citrus <i>Salsa verde – celery – green asparagus – citrus</i>	265
RÅBIFF / BEEF TARTARE Dragon - senap - variation på lök - krasse <i>Tarragon - mustard - onion variation - cress</i>	255 / 395
SVENSK MOZZARELLA/ SWEDISH MOZZARELLA Tomater - hasselnötter - ramslök - krutonger <i>Tomatos - hazelnuts- ramson - croutons</i>	195

VARMRÄTT / MAIN COURSE

TORSKRYGG / COD LOIN Hummer hollandaise - morot - färsk lök - stenbitsrom - dill <i>Lobster hollandaise - carrot - spring onion - lumpfish roe - dill</i>	395
HELSTEKT PLATTFISK/ WHOLE BUTTER FRIED FLATFISH primörer – vitvinskott potatis-Sandefjordsås <i>Sandefjord sauce – trout roe – summer vegetables – white wine poached potatoes-Sandefjord sauce</i>	425
STEKTA PILGRIMSMUSSLOR / PAN-SEARED SCALLOPS avruga – forellrom – gurka – vitsparris- smörsås <i>avruga – trout roe – cucumber – white asparagus - Butter sauce</i>	450
KALVENTRECÔTE / VEAL RIBEYE Potatiskaka – västerbottenost - dragon – bellaverde- grönpepparsås <i>Potato cake - Västerbotten cheese - tarragon - bellaverde- green pepper sauce</i>	395
SVENSK OXFILÉ / SWEDISH BEEF FILET Tomater från gällenas – färsklök - ramslök -krispig potatis- svartpepparsky <i>Gällenas tomatoes - spring onion - ramson - crispy potatoes- black pepper jus</i>	695
SVAMP & TRYFFELKROKETT / MUSHROOM & TRUFFLE CROQUETTE Ramslök – morot – primörer – eldost <i>Wild garlic – carrot – summer vegetables – eldost</i>	355

DESSERT

RABARBERMOUSSE / RHUBARB MOUSSE Pistageglass – inkokta rabarber - pistagekaka - atsina <i>Pistachio ice cream – poached rhubarb - pistachio cake - atsina cress</i>	165
SVENSKA JORDGUBBAR / SWEDISH STRAWBERRIES Vitchoklad & mascarponekräm - flädermaräng - rabarbersirap - rostad vitchoklad - vaniljglass <i>White chocolate & mascarpone cream - elderflower meringue - rhubarb syrup - roasted white chocolate - vanilla ice cream</i>	175
CHOKLAD CRÈME BRÛLÉE / CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE Bourbon vanilj – smultronsorbet <i>Bourbon vanilla – wild strawberry sorbet</i>	175
SVENSKA OSTAR / SWEDISH CHEESES Marmelad – hembakat knäckebröd <i>Marmalade – homemade crispbread</i>	155

3-RÄTTERS / 3-COURSE

TOAST SKAGEN

Räkor - dill - majonnäs - Kalix löjrom - smörstektbröd - citron

Shrimp - dill - mayonnaise - Kalix vendace roe - butter-fried bread - lemon

TORSKRYGG / COD LOIN

Hummer hollandaise - morot - färsk lök - stenbitsrom - dill

Lobster hollandaise - carrot - spring onion - lumpfish roe - dill

eller / or:

KALVENTRECÔTE / VEAL RIBEYE

Potatiskaka - västerbottenost - dragon - bellaverde grönpepparsås

Potato cake - Västerbotten cheese - tarragon - green pepper sauce - bellaverde

SVENSKA JORDGUBBAR / SWEDISH STRAWBERRIES

Vitchoklad & mascarponekräm - flädermaräng - rabarbersirap - rostad vitchoklad - vaniljglass

White chocolate & mascarpone cream - elderflower meringue - rhubarb syrup - roasted white chocolate - vanilla ice cream

Tillval: 3 ostar, marmelad och hembakat knäckebröd 125 SEK

Optional: Selection of 3 cheeses, marmalade and homemade crispbread 125 SEK

775

VINPAKET / WINE PACKAGE 495

6-RÄTTERS / 6-COURSE

PETIT CHOUX

Dill - Kalix löjrom - crème fraîche - syrad lök

Dill - Kalix vendace roe - crème fraîche - pickled onion

Krispig havskräfta - grön curry - koriander

Crispy langoustine - green curry - coriander

CRUDO PÅ HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT CRUDO

Salsa verde - selleri - grönsparis - citrus

Salsa verde - celery - green asparagus - citrus

RÅBIFF / BEEF TARTARE

Dragon - senap - variation på lök - krasse

Tarragon - mustard - onion variation - cress

STEKTA PILGRIMSMUSSLOR / PAN-SEARED SCALLOPS

Smörsås - avruga - forellrom - gurka - vitsparis

Butter sauce - avruga - trout roe - cucumber - white asparagus

TORSKRYGG / COD LOIN

Hummer hollandaise - morot - färsk lök - stenbitsrom - dill

Lobster hollandaise - carrot - spring onion - lumpfish roe - dill

SVENSKA JORDGUBBAR / SWEDISH STRAWBERRIES

Vitchoklad & mascarponekräm - flädermaräng - rabarbersirap - rostad vitchoklad - vaniljglass

White chocolate & mascarpone cream - elderflower meringue - rhubarb syrup - roasted white chocolate - vanilla ice cream

Tillval: 3 ostar, marmelad och hembakat knäckebröd 125 SEK

Optional: Selection of 3 cheeses, marmalade and homemade crispbread 125 SEK

1195

VINPAKET / WINE PACKAGE 725