

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 PADTHAI Tamarind - soya - jordnötter - lime - koriander <i>Tamarind - soy - peanuts - lime - coriander</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	85
Kalixlöjrom – cremefraiche – syradlök - dill <i>Kalix vendace roe – crème fraîche – pickled onions – dill</i>	
FRITERADE HAVSKRÄFTOR / DEEP-FRIED LANGOUSTINES	95
Gröncurry – koriander – sesam <i>Green curry – coriander – sesame</i>	

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
CRUDO PÅ HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT CRUDO Salsa verde – selleri – grönsparris - citrus <i>Salsa verde – celery – green asparagus – citrus</i>	265
RÅBIFF / BEEF TARTARE Kimchimajonäs – shiitake – rispapper – misosenap – gurka – sesam <i>Kimchi mayonnaise – shiitake – rice paper – miso mustard – cucumber – sesame</i>	255 / 395
VITSPARRIS / WHITE ASPARAGUS Stenbitsrom – krispig potatis – Sandefjordsås - dragon <i>Lumpfish roe – crispy potatoes – Sandefjord sauce – tarragon (Finns som Vegetariskt alternativ / Vegetarian option available)</i>	255

VARMRÄTT / MAIN COURSE

HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT Blåmusselsås – broccoli – vitsoja – röktsmör - avrugarom – gurka <i>Blue mussel sauce – broccoli – white soy – smoked butter – avruga – cucumber</i>	395
HELSTEKT PLATTFISK/ WHOLE ROASTED FLATFISH Bryntsmörhollandaise – forellrom – primörer – vitvinskott potatis <i>Brown butter hollandaise – trout roe – spring vegetables – white wine poached potatoes</i>	425
STEKTA PILGRIMSMUSSLOR / PAN-SEARED SCALLOPS Smörsås – avruga – forellrom – gurka – vitsparris <i>Butter sauce – avruga – trout roe – cucumber – white asparagus</i>	450
LAMM FRÅN NORRBYGÅRD / LAMB FROM NORRBYGÅRD Ramlök – vitportvin – spetskål- palsternacka <i>Wild garlic – white port – pointed cabbage – parsnip</i>	395
SVENSK OXFILÉ / SWEDISH BEEF FILET Tryffelpotatiskaka – grönsparris – spenat – rökt märgsky – ankleversmör <i>Truffle potato cake – green asparagus – spinach – smoked marrow jus – foie gras butter</i>	695
SVAMP & TRYFFELKROKETT / MUSHROOM & TRUFFLE CROQUETTE Ramlök – broccoli – primörer – eldost <i>Wild garlic – broccoli – spring vegetables – eldost</i>	355

DESSERT

RABARBER / RHUBARB Pistageglass – mascarpone – vitchoklad – vanilj <i>Pistachio ice cream – mascarpone – white chocolate – vanilla</i>	175
MANGOBAVAROISE / MANGO BAVAROISE Kokos – passionsfrukt – maräng <i>Coconut – passion fruit – meringue</i>	155
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

VITSPARRIS / WHITE ASPARAGUS

Stenbitsrom – krispig potatis – sandefjordsås - dragon
Lumpfish roe – crispy potatoes – Sandefjord sauce – tarragon

HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT

Blåmusselsås – broccoli – vitsoja – röktsmör -
avrugarom – gurka

*Blue mussel sauce – broccoli – white soy – smoked
butter – avruga – cucumber*

eller / or:

LAMM FRÅN NORRBYGÅRD / LAMB FROM NORRBYGÅRD

Ramslök – vitportvin – spetskål- palsternacka
Wild garlic – white port – pointed cabbage – parsnip

RABARBER / RHUBARB

Pistageglass – mascarpone – vitchoklad – vanilj
*Pistachio ice cream – mascarpone – white chocolate
– vanilla*

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 - löjrom - crème fraiche - syrad lök
Dill - Kalix vendace roe - crème fraiche - 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

Kimchimajonäs – shiitake – rispapper – misosenap
– gurka – sesam

*Kimchi mayonnaise – shiitake – rice paper – miso
mustard – cucumber – sesame*

STEKTA PILGRIMSMUSSLOR / PAN-SEARED SCALLOPS

Smörsås – avruga – forellrom – gurka – vitsparris
*Butter sauce – avruga – trout roe – cucumber – white
asparagus*

LAMM FRÅN NORRBYGÅRD / LAMB FROM NORRBYGÅRD

Ramslök – vitportvin – spetskål- palsternacka
Wild garlic – white port – pointed cabbage – parsnip

RABARBER / RHUBARB

Pistageglass – mascarpone – vitchoklad – vanilj
*Pistachio ice cream – mascarpone – white chocolate
– vanilla*

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