

MENY / MENU

CAVIAR

HUSO GOLD CAVIAR 30G 795

BAERII CAVIAR 10/28G 350 / 595

Serveras med blinier – gräslök – creme fraiche

Served with blinis – chives – crème fraîche

SNACKS

CHARKUTERIER / CHARCUTURIE 149

NOCELLARA OLIVER / NOCELLARA OLIVES 75

PARMESAN 85

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

Äppelsorbet- dillolja

Apple sorbet – dill oil

FÖRRÄTT / STARTER

KALIX LÖJROM / BLEAK ROE 30 G 325

Bröderna Persson Kalix Ljörom – smörstekt brioche – citron – gräslök – creme fraiche – rödlök

Bröderna Perssons bleak roe – butter-fried brioche – lemon – chives – crème fraîche – red onion

ELDAD HAVSKRÄFTA / CHARRED LANGOUSTINE 275

Morot - gurka - shiitake - svampglace - puffat ris
Carrot – cucumber – shiitake – mushroom glace – popped rice

CARPACCIO / CARPACCIO 225

Hälleflundra - Citrus - äpple - koriander - chili - ponzu

Halibut - Citrus – apple – coriander – chili – ponzu

RÅBIFF / BEEF TARTARE 245 / 396

Ndujakräm - friterad lök - zucchini - Svedjan gårdsost

Nduja cream – fried onion – zucchini – Svedjan farm cheese

KANTARELLER / CHANTARELLES 225

Potatisskum - lök - tryffel - svedjan gårdsost

Potato foam – onion – truffle – Svedjan farm cheese

VARMRÄTT / MAIN COURSE

TORSKRYGG / COD LOIN 385

Spetskål - blåmusslor - svartrot - forellrom - blåmusselsås

Pointed cabbage – blue mussels – black salsify – trout roe – buttered blue mussel sauce

FJÄLLRÖDING / ARCTIC CHAR 375

Jordärtskocka - mangold - tomat - hummersås

Artichoke – chard – tomato – lobster sauce

PILGRIMSMUSSLOR / PILGRIMS SCALLOPS 395

Smörsås - avruga - forellrom - gurka - potatispuré

Butter sauce – avruga caviar – trout roe – cucumber – potato purée

ANKBRÖST / DUCK BREAST 385

Krokett på anklår - rotselleri - tryffel - kycklingbuljong - mangold

Croquette with duck confit – celeriac – truffle – chicken broth – swiss chard

SVENSK OXFILÉ ROSSINI / 695

SWEDISH BEEF FILET “ROSSINI”

Anklever - madeirasås - tryffel - spenat - potatispuré

Duck liver – Madeira sauce – truffle – spinach – potato purée

SOTAD SPETSKÅL / SMOKED CABBAGE 355

Svart vitlök - miso - sesamris - svampdashi - bondbönor

Black garlic – miso – sesame rice – mushroom dashi – broad beans

DESSERT

BLÅBÄR / BLUEBERRY 175

Mandelkaka - citron - yoghurtglass - maräng

Almond cake – lemon – yogurt ice cream – meringue

CRÉMAUX PÅ VALRHONA CHOKLAD / CHOCOLATE CRÉMAUX 175

Havtorn - chokladglass - hasselnöt - oxalis

Sea buckthorn – chocolate ice cream – hazelnut – oxalis

CRÈME BRÛLÉE 165

Plommonsorbet - inkokt plommon

Plum sorbet – poached plum

SVENSKA OSTAR / SWEDISH CHEESES 155

Marmelad – hembakat knäckebröd

Marmalade – homemade crispbread

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