

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 – havskräfta – dashi – ostronskivling	125
<i>Chawanmushi – langoustine – dashi – oyster mushroom</i>	

OSTRON / OYSTERS

OSTRON GILLARDEAU NO 6	1 st 45:- / 3 st 120
<i>Schalottenvinägrett – citron / Shallot vinaigrette - lemon</i>	
OSTRON VIEW STYLE	1 st 55:- / 3 st 150
<i>”Padthai” – soya – palmsocker – chiliolja - jordnötter - lime</i>	
<i>”Pad Thai” – soy sauce – palm sugar – chili oil – peanuts – lime</i>	

FÖRRÄTT / STARTER

KALIX LÖJROM / BLEAK ROE 30 G	295
<i>Bröderna Persson Kalix Löjrom – smörstekt brioche – citron – gräslök – creme fraiche – rödlök</i>	
<i>Butter-fried brioche – lemon – chives – crème fraîche – red onion</i>	
HAVSKRÄFTSOPPA / LANGOUSTINE SOUP	245
<i>Sotad kräfttarta – brioche – morot - fänkål – jalapeño</i>	
<i>Seared langoustine tartare – brioche – carrot – fennel – jalapeño</i>	
KRISPIG ANKTERRIN / CRISPY DUCK TERRINE	225
<i>Sultanrussin – anklever – pistage – hallonvinäger – frisésallat</i>	
<i>Sultana raisins – foie gras – pistachio – raspberry vinegar – frisée salad</i>	
ELDAD TONFISK / SEARED TUNA	225
<i>Kimchisesam – ponzu – chiliolja – rispapper – gurka</i>	
<i>Kimchi sesame – ponzu – chili oil – rice paper – cucumber</i>	
RÅBIFF / BEEF TARTARE	235
<i>Ramslöskapris – jalapeño – inlagd tomat – fänkål – rostad schalottenlök</i>	
<i>Wild garlic capers – jalapeño – pickled tomato – fennel – roasted shallots</i>	
LANTÄGG 63°C / FREE-RANGE EGG 63°C	195
<i>Blomkål – Almnäs Tegel ost – hasselnöt – sesam – brynt smör – Shiitakesvamp</i>	
<i>Cauliflower – cheese – hazelnut – sesame – browned butter - Shiitake mushroom</i>	

VARMRÄTT / MAIN COURSE

RÖDTUNGAFILÉ / DOVER SOLE FILLET	395
<i>Pilgrismussla – broccoli – bellaverde – ostronssås – hasselnöt</i>	
<i>Scallop – broccoli – bellaverde – oyster sauce – hazelnut</i>	
SKREIRYGG / SKREI LOIN	385
<i>Blomkål – hummerhollandaise – mangold – Avruga caviar</i>	
<i>Cauliflower – lobster hollandaise – Swiss chard – Avruga caviar</i>	
SVENSK OXFILÉ / SWEDISH TENDERLOIN	595
<i>Tryffelpotatiskaka – ostkräm – grillad lök – mangold – rödvinsås – vitlökssmör</i>	
<i>Truffle potato cake – cheese cream – grilled onion – chard – red wine sauce – garlic butter</i>	
RÅBIFF / BEEF TARTARE	385
<i>Ramslöskapris – jalapeño – inlagd tomat – fänkål – rostad schalottenlök - pommes frites</i>	
<i>Beef Tartare – wild garlic capers – jalapeño – pickled tomato – fennel – roasted shallots – fries</i>	
RÅDJURSROSTBIFF / VENSION	375
<i>Rökt rotselleri – svartkål – rostad vitlök – karamelliserad lök – rödbetor</i>	
<i>Smoked celeriac – black kale – roasted garlic – caramelized onion – beets</i>	
NATTBAKAD SPETSKÅL / POINTED CABBAGE	345
<i>Kungsmussling – brioche – svampbuljong – bönor – ostkräm – tryffel</i>	
<i>King oyster mushroom – brioche – mushroom broth – beans – cheese cream – truffle</i>	
<h2>DESSERT</h2>	
CHOKLADTARTLETT / CHOCOLATE TARTLET	165
<i>Valrhona choklad – Tahitivaniljglass – lättvispad lantgrädde</i>	
<i>Valrhona chocolate – Tahitian vanilla ice cream – lightly whipped farm cream</i>	
BRYNT SMÖRKAKA / BROWN BUTTER CAKE	155
<i>Färskostkräm – mandel- och brynt smörglass – kaffemaräng – hjortron</i>	
<i>Cream cheese mousse – almond and brown butter ice cream – coffee meringue – cloudberry</i>	
SVENSKA OSTAR / SWEDISH CHEESES	155
<i>Marmelad – hembakat knäckebröd</i>	
<i>Marmalade – homemade crispbread</i>	
CRÈME BRÛLÉE	145
<i>Tahitivanilj – smultronsorbet</i>	
<i>Tahitian vanilla – wild strawberry sorbet</i>	

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

KRISPIG ANKTERRIN / CRISPY DUCK TERRINE

Sultanrussin – anklever – pistage – hallon – vinäger –
frisésallat

*Sultana raisins – foie gras – pistachio – raspberry vinegar –
frisée salad*

RÅDJURSROSTBIFF / VENSION

Rökt rotselleri – svartkål – rostad vitlök – karamelliserad
lök – rödbetor

*Smoked celeriac – black kale – roasted garlic – caramelized
onion – beets*

Eller / or

SKREIRYGG / SKREI LOIN

Blomkål – hummerhollandaise – mangold – Avruga caviar
Cauliflower – lobster hollandaise – Swiss chard – Avruga caviar

CHOKLADTARTLETT / CHOCOLATE TARTLET

Vahlrhona choklad – Tahitivaniljglass – lättvispad lantgrädde
*Valrhona chocolate – Tahitian vanilla ice cream – lightly
whipped farm cream*

Tillval: 3 ostar, marmelad och hembakat knäckebröd 125 SEK
*Optional: Selection of 3 cheeses, marmalade and homemade
crispbread 125 SEK*

745

VINPAKET / WINE PACKAGE 455

6-RÄTTERS / 6-COURSES

CHAWANMUSHI

Chawanmushi – sotad havskräfta – dashi – krispig
ostronskivling

*Chawanmushi – charred langoustine – dashi – crispy oyster
mushroom*

ELDAD TONFISK / SEARED TUNA

Kimchisesam – ponzu – chiliolja – rispapper – gurka

Kimchi sesame – ponzu – chili oil – rice paper – cucumber

SKREIRYGG / SKREI LOIN

Blomkål – hummerhollandaise – mangold – Avruga caviar
Cauliflower – lobster hollandaise – Swiss chard – Avruga caviar

RÅDJURSROSTBIFF / VENSION

Rökt rotselleri – svartkål – rostad vitlök – karamelliserad
lök – rödbetor

*Smoked celeriac – black kale – roasted garlic – caramelized
onion – beets*

ÄPPELSORBET / APPLE SORBET

Äppelsorbet – citronverbena – Champagne
Apple sorbet – lemon verbena – Champagne

BRYNT SMÖRKAKA / BROWNEB BUTTER CAKE

Färskostkräm – mandel- och brynt smörglass – kaffemaräng
– hjortron

*Cream cheese mousse – almond and brown butter ice cream –
coffee meringue – cloudberry*

Tillval: 3 ostar, marmelad och hembakat knäckebröd 125 SEK
*Optional: Selection of 3 cheeses, marmalade and homemade
crispbread 125 SEK*

1095

VINPAKET / WINE PACKAGE 695

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.