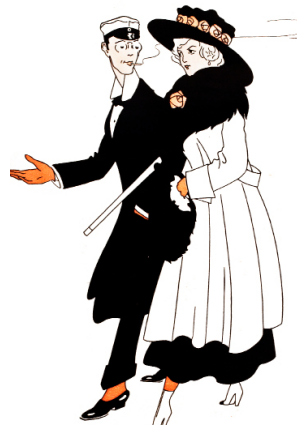


---

# BISTROPAKET

---



## FÖRRÄTTER / STARTERS

VIT SPARRIS MED HOLLANDAISE/  
WHITE ASPARAGUS WITH HOLLANDAISE

*sparriscrudité, macadamianöt  
asparagus crudité, macadamia nut*

RÄKOR & HUMMERSKAGEN/SHRIMPS & LOBSTER SKAGEN

*rädisa, isad silverlök, microsallad, levain toast  
radish, iced silver onion, micro salad, levain toast*

GRAND'S RÅBIFF / GRAND'S BEEF TARTAR

*äggcrème, dragon, vinägerpulver,  
syrad svart rättika, pommes allumettes  
Egg cream, tarragon, fermented black radish, pommes allumettes*

## HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

LAX GAMBRINUS / CURED SALMON

*dillstuvad potatis, fänkålsallad och hovmästarsås  
creamy dill potatoes, fennel salad and mustard sauce*

STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR / SWEDISH MEATBALLS

*potatispuré, rårörda lingon och inlagd gurka  
potato pureé, lingonberry, pickled cucumber*

POT-AU-FEU PÅ VITA BÖNOR/ POT-AU-FEU OF WHITE BEANS

*tomat, paprika, sotad fänkål, halstrad kejsarhatt, bakat lantägg, espelette  
tomato, pepper, fennel, seared king oyster mushroom,  
organic egg, espelette*

VINMENY / WINE MENU

2 glas vin 250 kr  
2 glasses wine 250 kr