

COCKTAILS 5 CL 175:-

SESAME GIMLET

Gin / Roasted Sesame / Lime / Chili

EMELIE'S CHOICE

Havana Club / Falernum / Apricot Sugar / Lime / New World Bitter

POMPEII

St Germain (Elderflower) / Martini Rosso / Smoky Ardbeg Whisky / Lemon juice/ Syrup / Bitters

EBBASILICUM

Gin Mare / Elderflower Liqueur / Basilica Syrup / Lemon juice / Bitters

PCT

Pisco / Green Chartreuse / Peychaud's bitter / Tonic / Lemon

KENTUCKY FOREST

Bourbon / Pino Mugo Liqueur / Lemon / Honey

GOLD FASHIONED

Bourbon/ Rose/ Caramelized sugar/ Cocoa bitter

ALKOHOLFRIA / NON-ALCOHOLIC 85:-

VIRGIN

Lemon juice / Syrup / Passion fruit puree / Passion fruit juice

PINEAPPLE

Pineapple puree / Lemon / Soda Water

ADVENTURE THYME

Cranberry juice / Thyme / Lemon juice / Sugar

TILLTUGG / NIBBLES

CHARKUTERIER	149-
PARMESAN	69:-
OLIVER / OLIVES marinerade i örter och vitlök marinated in garlic and herbs	55-

FÖRRÄTTER / STARTERS

OSTRON FINE DE CLAIRE / OYSTERS FINE DE CLAIRE

Schalottenvinägrett och citron / Shallot vinaigrette and lemon 1st 45:- 3 st 120:-
ponzu, chili and koriander / ponzu, chili and corriander 55:- each , 3 oysters 150:-

RÖKT HÄLLEFLUNDRA/ SMOKED HALIBUT 225:-

Potatiskrutong/sikrom/musselmajonäs/gurka
Potato crutong/ whitefish roe/mussel mayonnais/cucumber

LÖJROM FRÅN VÄRNEN 30G / BLEAK ROE FROM VÄRNEN 30G 365:-

Löjrom från Värnen med smörstekt toast, creme fraiche, rödlök och gräslök
Bleak row from Värnen with butter fired toast, creme fraiche, red onion and chives

HUMMERSOPPA/ LOBSTER SOUP 235:-

Bakad röding/ gräslöksolja/glasört
Baked char/ chive oil/ samphire

JORDÄRTSKOCKA / ARTICHOKE 235:-

Äpple, valencia mandel, tryffel och bryntsmörskum
Apple, valencia almond, truffle and browned butter foam

RÅBIFF / BEEF TARTAR 225:-

Dragonmajonnäs, krispig & inlagd lök, cidervinägersenap och körvel
Terragon mayonnaise, crispy & pickled onion, cider-vinegar mustard and chervil

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

HELSTEKT BERGTUNGA / WHOLE ROASTED SOLE 375:-

Smörbakad potatis, barigoule kronärtskocka, mangold samt bryntsmör
Potatoes confit, barigoule artichoke, Swiss chard and brown butter

BAKAD TORSKRYGG / BAKED COD 365:-

Broccoli, äpple, sandfjordsås och forellrom
Broccoli, apple, sandfjord sauce and trout roe

KRÄFTRISOTTO/ CRAYFISH RISOTTO 365:-

Pilgrims mussla och tryffel
Scallop and truffel

ELD OST / FIRED CHEESE 325:-

Kai-lan broccoli, svartkål, bondbönskräm, Karl-Johansvampsås, Shitakesvamp och tryffel
Kai-lan broccoli, Toscana kale, broad beans, ceps sauce, shitake mushrooms and truffel

SVENSK OXFILÉ / SWEDISH BEEF TENDERLOIN 495:-

Smörstekt ostronskivling, potatiskaka, bakad lök, oxsvanssky
Butter fried oyster mushroom, pomme anna, baked onions, oxtail jus

RENKALV/ REINDEER CALF 360:-

Rotselleri, svartkål, vitlökssky, betor och friterad vitlök
Seleriac, Toscana kale, beets, garlic gravy and fried garlic

DESSERTER / DESSERTS

DRAGONBAVAROISE/ TERRAGON BAVAROISE 165:-

Lakritsglass, hallonsponge och lemoncurd
licorice ice-cream, raspberry sponge and lemon curd

CHOKLADCREMEAUX/ CHOCOLATE CREMEAUX 155:-

mjölksorbet, saltkolasås och mandel
milk sorbet, salt toffee and almond

VITCHOKLADMOSSE/ WHITE CHOCOLATE MOUSSE 155:-

Havtornssorbet, picklad havtorn och puffat ris
Sea buckthorn sorbet, pickled sea buckthorn and puffed rice

2 ST CHOKLADPRALINER / 2ST CHOCOLATE PRALINES 85:-

2 stycken chokladpraliner
2 chocolate pralines