

MENY / MENU

CAVIAR	15 / 30 G
HUSO GOLD CAVIAR	450 / 795
BAERII CAVIAR	350 / 595
Serveras med blinier – gräslök – creme fraiche <i>Served with blinis – chives – crème fraîche</i>	

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 ”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 Butter-fried brioche – lemon – chives – crème fraîche – red onion</i>	
HAVSKRÄFTSOPPA / LANGOUSTINE SOUP	245
<i>Sotad kräfttartar – brioche – morot - fänkål – jalapeño Seared langoustine tartare – brioche – carrot – fennel – jalapeño</i>	
VITSPARRIS / WHITE ASPARAGUS	195
<i>Sandefjordsås – stenbitsrom – krispig potatis Sandefjord sauce – sterlet roe – crispy potatoes</i>	
ELDAD TONFISK / SEARED TUNA	225
<i>Kimchisesam – ponzu – chiliolja – rispapper – gurka Kimchi sesame – ponzu – chili oil – rice paper – cucumber</i>	
RÅBIFF / BEEF TARTARE	235
<i>Ramslökskapris – jalapeño – inlagd tomat – fänkål – rostad schalottenlök Wild garlic capers – jalapeño – pickled tomato – fennel – roasted shallots</i>	
KRISPIG ANKTERRIN / CRISPY DUCK TERRINE	225
<i>Sultanrussin – anklever – pistage – hallonvinäger – frisésallat Sultana raisins – foie gras – pistachio – raspberry vinegar – frisée salad</i>	

VARMRÄTT / MAIN COURSE	
RÖDTUNGAFILÉ / DOVER SOLE FILLET	395
<i>Pilgrimsmussla – broccoli – bellaverde – ostronssås – hasselnöt Scallop – broccoli – bellaverde – oyster sauce – hazelnut</i>	
SKREIRYGG / SKREI LOIN	385
<i>Blomkål – hummerhollandaise – mangold – Avruga caviar Cauliflower – lobster hollandaise – Swiss chard – Avruga caviar</i>	
SVENSK OXFILÉ / SWEDISH TENDERLOIN	595
<i>Tryffelpotatiskaka – ostkräm – grillad lök – mangold – rödvinsås – vitlökssmör Truffle potato cake – cheese cream – grilled onion – chard – red wine sauce – garlic butter</i>	
RÅBIFF / BEEF TARTARE	385
<i>Ramslökskapris – jalapeño – inlagd tomat – fänkål – rostad schalottenlök - pommes frites Beef Tartare – wild garlic capers – jalapeño – pickled tomato – fennel – roasted shallots – fries</i>	
LAMMYTTERFILÉ / LAMB FILET	375
<i>Lammbringa – rökt rotselleri – grönsparris – ramslök – grönkål - portvinsås Lamb shoulder - smoked celeriac – green asparagus – wild onion – kale – port wine sauce</i>	
NATTBAKAD SPETSKÅL / POINTED CABBAGE	345
<i>Kungsmussling – brioche – svampbuljong – bönor – ostkräm – tryffel King oyster mushroom – brioche – mushroom broth – beans – cheese cream – truffle</i>	

DESSERT	
CHOKLADTARTLETT / CHOCOLATE TARTLET	165
<i>Valrhona choklad – Tahitivaniljglass – lättvispad lantgrädde Valrhona chocolate – Tahitian vanilla ice cream – lightly whipped farm cream</i>	
BRYNT SMÖRKAKA / BROWN BUTTER CAKE	155
<i>Färskostkräm – mandel- & brynt smörglass – hallonmaräng – rabarber Cream cheese mousse – almond and brown butter ice cream – raspberry meringue – rhubarb</i>	
SVENSKA OSTAR / SWEDISH CHEESES	155
<i>Marmelad – hembakat knäckebröd Marmalade – homemade crispbread</i>	
CRÈME BRÛLÉE	145
<i>Tahitivanilj – smultronsorbet Tahitian vanilla – wild strawberry sorbet</i>	

3-RÄTTERS / 3-COURSES

VITSPARRIS / WHITE ASPARAGUS

Sandefjordsås – stenbitsrom – krispig potatis
Sandefjord sauce – sterlet roe – crispy potatoes

LAMMYTTERFILÉ / LAMB FILET

Lammbringa – rökt rotselleri – grönsparris – ramlök –
grönkål - portvinsås
Lamb shoulder - smoked celeriac – green asparagus –
wild onion – kale – port wine sauce

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

LAMMYTTERFILÉ / LAMB FILET

Lammbringa – rökt rotselleri – grönsparris – ramlök –
grönkål - portvinsås
Lamb shoulder - smoked celeriac – green asparagus –
wild onion – kale – port wine sauce

ÄPPELSORBET / APPLE SORBET

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

BRYNT SMÖRKAKA / BROWNED BUTTER CAKE

Färskostkräm – mandel- och brynt smörglass – hallonmaräng –
rabarber
Cream cheese mousse – almond and brown butter ice cream –
raspberry meringue – rhubarb

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.