

COCKTAILS 5 CL 175:-

SESAME GIMLET

Gin / Roasted Sesame / Lime / Chili

EMELIE'S CHOICE

Havanna 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

Schalottenvinäggret och citron / äpple och dill 1st 55:- 3 st 150:- 6 st 300:-
Shallot vinaigrette and lemon / apple and dill 55:- each , 3 oysters 150:-, 6 oysters 300:-

CAVIAR POLANCO 10G/20G 545:- / 995:-

Smörstekt brioche, Creme Fraiche, gräslök
Butter fried brioche, Smetana, Chive

LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN / FISH ROE FROM BOTTENVIKEN 325:-

Löjrom från Bottenviken med brioche, creme fraiche, rödlök och gräslök
Bleak roe from Bottenviken with brioche, creme fraiche, red onion and chives

BURRATA & GÄLLENÄSTOMATER / BURRATA & TOMATOES 185:-:-

Tomater från Gällensä, isad silverlök, basilikaskum, surdegsgflarn
Tomatoes from Gällensä, iced silver onion, foam of basil, sourdough flarn

KLASSISK TOAST SKAGEN, 225:-

Räkor, majonnäs, dill, citron, löjrom
Shrimps, mayonnaise, dill, lemon, and bleak roe

RÅBIFF/ BEEF TARTAR 225:-

Dragonmajonnäs, krispig & inlagd lök, körvel
Terragon mayonnaise, crispy & pickled onion, chervil

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

FISK&SKALDJURSSOPPA/ FISH AND SHELLFISH SOUP 325:-

Hälleflundra, lax, blåmusslor, primörer, saffrans aioli och levainbröd
Halibut, salmon, mussels, vegetables, aioli with saffron and sourdough bread

BAKAD HÄLLEFLUNDRA/ BAKED HALIBUT 360:-

Grillad smörsås, forellrom, örter, crudité, potatis och sommargrönsaker
Grilled beurre blanc, trout roe, herbs, potatoes and summer vegetables

SALLAD MED RÖKT RÖDING/ SALLAD WITH SMOKED CHAR 295:-

Röding, räkor, ägg, crudité på primörer, nobisdressing
Char, shrimps, egg, vegetables crudité, nobis dressing

ANKBRÖST/ DUCK BREAST 335:-

Smör och citronslungad sommarkål, kycklingsky, svampkrokett
Butter and lemon tossed summer cabbage, broth from chicken and mushroom croquette

OXFILÉ 180G / FILLET OF BEEF 180G 475:-

Knipplök, Gällensä tomater, ramslöskrä, rökt vitlökssky, saltbakad potatis
Onion, tomatoes from Gällensä, Cream of ramson, smoked garlic broth, salt baked potatoes

RISOTTO/ RISOTTO 285:-

Svamp, sommarkål, Wrångebäcksost
Mushrooms, summer cabbage, Wrångebäcksost

DESSERTER / DESSERTS

RÖD PERSIKAMOUSSE / RED PEACH MOUSSE 160:-

Citronkaka, sorbet på persika, hallongelé
Lemon cake, peach sorbet, raspberry gelly

SVENSKA JORDGUBBAR/ SWEDISH STRAWBERRIES 145:-

Vaniljglass, flädermaräng, mördeg
Vanilla ice-cream, elderflower meringue and shortcrust pastry

CHOKLADKRÄM/ CHOCOLATE CREAM 125:-

Rostad vit choklad, hallonsorbet
Roasted white chocolate and sorbet of raspberry

KAFFEGODIS / COFFEE CANDY 95:-

Tre små sötsaker från vårt bageri
Three small sweets from the pastry chef