

# MENY / MENU

## CAVIAR

15 / 30 G

HUSO GOLD CAVIAR 450 / 795

BAERII CAVIAR 350 / 595

Serveras med blinier - gräslök - creme frachie

*Served with blinis - chives - crème fraîche*

## SNACKS

Charkuterier / Charcuterie 149

Nocellera oliver / olives 75

Parmesan 85

Chawanmushi - pilgrimsmussla - dashi - äpple 125

*Scallop - dashi - apple*

## OSTRON / OYSTERS

OSTRON GILLARDEAU NO 6 1 st 45:- / 3 st 120

*Schalottenvinägrett - citron / Shallot vinaigrette - lemon*

OSTRON VIEW STYLE 1 st 55:- / 3 st 150

"Padthai" - soya - palmsocker - chiliolja - jordnötter - lime

*"Pad Thai" - soy sauce - palm sugar - chili oil - peanuts - lime*

## FÖRRÄTTER / STARTERS

KALIX LÖJROM / BLEAK ROE 30 G 295

Bröderna Persson Kalix Löjrom - smörstekt brioche -

citron - gräslök - creme fraiche - silverlök

*Butter-fried brioche - lemon - chives - crème fraîche -*

*silver onion*

HUMMER / LOBSTER 295

Stekt hummer - rotselleri - tryffel - hummerbisque

*Seared lobster - celeriac - truffle - lobster bisque*

HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT 235

Crudo på hälleflundra - blodapelsin - gurka -

pepparrot - kumquat - puffat ris

*Crudo of halibut - blood orange - cucumber -*

*horseradish - kumquat - puffed rice*

PILGRIMSMUSSLA / SCALLOP 225

Halstrad pilgrimsmussla - blomkål - hasselnöt - brynt smör

*Seared scallop - cauliflower - hazelnut - browned butter*

RÅBIFF / BEEF TARTARE 235

Råbiff - ramslöskapris - jalapeño - inlagd tomat -

fänkål - rostad schalottenlök

*Beef Tartare - wild garlic capers - jalapeño - pickled*

*tomato - fennel - roasted shallots*

## VARMRÄTTER / MAIN COURSE

RÖDINGFILÉ / ARCTIC CHAR FILLET 385

Broccoli - gurka - äpple - sandefjord - forellrom - smörbakad potatis

*Broccoli - cucumber - apple - Sandefjord sauce - trout roe - butter-baked potato*

RÖDTUNGA / DOVER SOLE 395

Gulbetor - kapis - bryntsmör - potatis - savoykål

*Yellow beets - capers - browned butter - potatoes -*

*savoy cabbage*

SVENSK OXFILÉ / SWEDISH TENDERLOIN 595

Kantareller - grönkål - tryffelpotatis - vitlökssmör - rödvinsås

*Chanterelles - kale - truffle potatoes - garlic butter -*

*red wine sauce*

RÅBIFF / BEEF TARTARE 385

Råbiff - ramslöskapris - jalapeño - inlagd tomat - fänkål - rostad schalottenlök - pommes frites

*Beef Tartare - wild garlic capers - jalapeño - pickled tomato -*

*fennel - roasted shallots - fries*

DOVHJORT / VENSION 375

Dovhjord - potatiskaka - jordärtskocka - rökt märgsky - blåbär

*Venison - potato cake - Jerusalem artichoke - smoked bone*

*marrow jus - blueberries*

FRITERAD RISOTTO / FRIED RISOTTO 345

Rostad majskräm - grönkål - timutpeppar - Almnäs

tegel ost - sparrisbroccoli

*Roasted corn cream - kale - timut pepper - Almnäs Tegel*

*cheese - broccolini*

## DESSERT

BRYNT SMÖRKAKA / BROWNEB BUTTER CAKE 165

Brynt smörkaka - färskostkräm - vaniljglass - lakrits -

kaffemaräng - hjortron

*Browned butter cake - cream cheese mousse - vanilla ice cream -*

*licorice - coffee meringue - cloudberry*

STICKY TOFFEE PUDDING 150

Mjölkglass - salt kolasås - hasselnötter

*Milk ice cream - salted caramel sauce - hazelnuts*

BLÅBÄR / BLUEBERRY 160

Mascarpone - hallonmaräng - blåbärssorbet -

karamellmördeg

*Mascarpone - raspberry meringue - blueberry sorbet -*

*caramel shortbread*

*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

### PILGRIMSMUSSLA / SCALLOP

Halstrad pilgrimsmussla – blomkål – hasselnöt – brynt smör  
*Seared scallop – cauliflower – hazelnut – browned butter*

### DOVHJORT / VENSION

Dovhjort – potatiskaka – jordärtskocka – rökt mörghälsky – blåbär

*Venison – potato cake – Jerusalem artichoke – smoked bone marrow jus – blueberries*

Eller / or

### RÖDINGFILÉ / ARCTIC CHAR FILLET

Bakad Rödingfilé – broccoli – gurka – äpple – sandefjord – forellrom – smörbakad potatis

*Baked Arctic char fillet – broccoli – cucumber – apple – Sandefjord sauce – trout roe – butter-baked potato*

### BRYNT SMÖRKAKA / BROWNED BUTTER CAKE

Brynt smörkaka – färskostkräm – vaniljglass – lakrits – kaffemaräng – hjortron

*Browned butter cake – cream cheese mousse – vanilla ice cream – licorice – coffee meringue – cloudberry*

745

### VINPAKET / WINE PACKAGE 455

3 glas / 3 glasses per person

## 6-RÄTTERS / 6-COURSES

### CHAWANMUSHI

Pilgrimsmussla – dashi – äpple  
*Scallop – dashi – apple*

### HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT

Crudo på hälleflundra - blodapelsin - gurka - pepparrot - kumquat - puffat ris

*Crudo of halibut - blood orange - cucumber - horseradish - kumquat - puffed rice*

### HUMMER / LOBSTER

Hummer – rotselleri – hummersoppa – tryffel  
*Lobster – celeriac – lobster soup – truffle*

### DOVHJORT / VENSION

Dovhjort – jordärtskocka – potatiskaka – rökt mörghälsky

*Vension – Jerusalem artichoke – potato cake – smoked marrow*

### APEROLSORBET / APEROL SORBET

Aperolsorbet – blodapelsin – Cava  
*Aperol sorbet – blood orange – Cava*

### BRYNT SMÖRKAKA / BROWNED BUTTER CAKE

Brynt smörkaka – färskostkräm – vaniljglass – lakrits – kaffemaräng – hjortron

*Browned butter cake – cream cheese mousse – vanilla ice cream – licorice – coffee meringue – cloudberry*

1095

### VINPAKET / WINE PACKAGE 675

6 glas / 6 glasses per person

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.*