



FÖRRÄTTER/STARTERS

- Langos med hummer, skagenräka, syrad grädde & Avrugakaviar** 155:-
Fried langos with lobster, shrimp, sour cream & Avruga caviar
- Bakad blomkål med kräm på smörbönor, rostad Valenciamandel & örtvinaigrette** 125:-
Baked cauliflower, white bean cream, Valencia almond & herb vinaigrette
- Råbiff på oxe med rökt cheddaremulsion, syltad pärllock, krispigt rågröd & ostronskivling** 165:-
Beef tartare with smoked cheddar cream, onions, crispy roe bread & mushrooms
- Sotad Pilgrims mussla lättrokt bonitoemulsion, syltad fänkål, sojarostade solrosfrön & gurkgelé** 145:-
Blackened scallop with lightly smoked bonito cream, fennel, soya roasted sunflower seeds & cucumber jelly

VARMRÄTTER/MAINS

- Bakad torskrygg med rotfrukter, pancetta, rostad purjolök & brynt smörskum** 255:-
Baked cod with root vegetables, pancetta, roasted leek & browned butter foam
- Ångad hälleflundra, picklad fänkål, sauterade ärtor & grönärts-beurre blanc** 275:-
Steamed halibut with pickled fennel, peas & green peas beurre blanc
- Grillat kycklingbröst från Bjäre, med ragu på kycklinglår, krispig grönkål, velouté & riven tryffel** 255:-
Grilled chicken breast with chicken thigh ragout, crispy black kale, velouté & grated truffle
- Helstekt kalvrygg, rotselleripuré, Hällestasvamp & timjansky** 275:-
Whole grilled sirloin of veal with a purée of celeriac, mushrooms & thyme jus
- Rostad pumpa, kastanjepuré, friterad grönkål & krispiga pumpakärnor** 235:-
Roasted pumpkin with a purée of chestnut, fried kale & crispy pumpkin seeds

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

- Svenska ostar serveras med marmelad & fröknäcke** 145:-
Swedish cheeses, marmalade & hardbread
- Lakritsparfait med hallonfärskost, lemoncurd & citronsorbet** 115:-
Licorice parfait, raspberry cottage cheese, lemoncurd & lemon sorbet
- Klassisk Crème Brulée** 95:-
Classic Crème Brulée
- "Rocky road", choklad cookie, hallonmarshmallows, kanderade pekannötter & varmt karamellskum** 125:-
'Rocky road' with chocolate cookie, raspberry marshmallows, candied pecan nuts & warm caramel foam
- Sablé tart med päronkompott, ingefärsglass & salt karamell** 110:-
Sablé tarte with pear compote, ginger ice cream & salty caramel

CHAMPAGNE BY GLAS

Piper-Heidsieck, Brut NV

129:-

Pol Roger, Brut NV

135:-

Pierre Péters, Brut NV

145:-

VÅRA KLASSIKER/CLASSIC YSB

Löjrom med syrad grädde, rödlök & rostad bröd

Bleak roe with sour cream, red onions & roasted bread

175:-

Ostron med citron, tabasco & mignonette

Oysters with lemon, tabasco & mignonette

35:- st

Moules frites - Vinkokta musslor med vitlök och persilja, serveras med pommes frites & aioli

Moules frites, wine cooked shells with garlic and parsley, served with French fries & aioli

215:-

Grillad Entrecôte med tomatsallad, bearnaise & pommes frites

Rib eye steak with tomato salad, bearnaise sauce & French fries

295:-

Rätterna i våra menyer kan innehålla allergener. Vänligen hör med oss om avvikande kost så vi kan ta hand om er på bästa sätt.
Our dishes may contain allergens. Please consult us regarding any dietary requirements so that we can look after your needs in every way