



OYSTERS & CHAMPAGNE

Ostron med citron, tabasco & mignonette

Oysters with lemon, tabasco & mignonette

35:-/st

Dagens champagne

Champagne of the day

FÖRRÄTTER/STARTERS

Langos med hummer, skagenräka, syrad grädde & Avrugakaviar

Fried langos with lobster, shrimp, sour cream & Avruga caviar

Bakad blomkål med kräm på smörbönor, rostad Valenciamandel & örtvinaigrette

*Baked cauliflower, white bean cream, Valencia almond
& herb vinaigrette*

Råbiff på oxen med rökt cheddaremulsion, syltad pärlök, krispigt rågbröd & ostronskivling

*Beef tartare with smoked cheddar cream, onions,
crispy rye bread & mushrooms*

Sotad Pilgrims mussla lättrokt bonitoemulsion, syltad fänkål, sojarostade solrosfrön & gurkgelé

*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

*Baked cod with root vegetables, pancetta, roasted leek
& browned butter foam*

Ångad hälleflundra, picklad fänkål, sauterade ärtor & grönärts-beurre blanc

Steamed halibut with pickled fennel, peas & green peas beurre blanc

Grillat kycklingbröst från Bjäre, med ragu på kycklinglår, krispig grönkål, velouté & riven tryffel

*Grilled chicken breast with chicken thigh ragout, crispy black kale,
velouté & grated truffle*

Helstekt kalvrygg, rotselleripuré, Hällestasvamp & timjansky

*Whole grilled sirloin of veal with a purée of celeriac,
mushrooms & thyme jus*

Rostad pumpa, kastanjepuré, friterad grönkål & krispiga pumpakärnor

*Roasted pumpkin with a purée of chestnut, fried kale
& crispy pumpkin seeds*

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

Svenska ostar serveras med marmelad & fröknäcke

Swedish cheeses, marmalade & hardbread

Lakritsparfait med hallonfärskost, lemoncurd & citronsorbet

*Licorice parfait, raspberry cottage cheese, lemoncurd
& lemon sorbet*

Klassisk Crème Brulée

Classic Crème Brulée

”Rocky road”, choklad cookie, hallonmarshmallows, kanderade pekannötter & varmt karamellskum

*’Rocky road’ with chocolate cookie, raspberry marshmallows,
candied pecan nuts & warm caramel foam*

Sablé tart med päronkompott, ingefärsglass & salt karamell

*Sablé tarte with pear compote, ginger ice cream
& salty caramel*

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