



FÖRRÄTTER/STARTERS

Inkott kronärtskocka "barigoule" med emulsion på kronärtskocka, syltade senapsfrön, friterat bovete & vedeldad örtolja	125:-
<i>Poached artichoke 'barigoule' with artichoke cream, pickled mustard seeds, fried buckwheat & herb oil</i>	
Råbiff på oxinnanlår med schalottenlök, dijonnais, persilja, krasse & parmesan	145:-
<i>Beef tartare with onion, dijonnais, parsley, cress & parmesan</i>	
Langos med skagenräka, syrad grädde & forellrom	155:-
<i>Fried langos with shrimp, sour cream & trout roe</i>	
Lättgravad lax med syltad fänkål, vichyssoiseskum, forellrom & krispiga citrusmular	145:-
<i>Lightly cured salmon with pickled fennel, vichyssoise foam, trout roe & crispy citrus crumbs</i>	

VARMRÄTTER / MAINS

Rostad blomkål med kräm på smörbönor, rostad hasselnöt & örtvinaigrette	235:-
<i>Roasted cauliflower, white bean cream, hazelnut & herb vinaigrette</i>	
Råbiff på Oxinnanlår med schalottenlök, dijonnais, persilja, krasse, parmesan & pommes frites	235:-
<i>Beef tartare with onion, dijonnais, parsley, cress, parmesan & French fries</i>	
Ångad röding på grillad sparris, syltad schalottenlök & beurre blanc smaksatt med Arenkhakaviar	265:-
<i>Steamed char with grilled asparagus, pickled onion & beurre blanc with Arenkha caviar</i>	
Bakad torskrygg med sötpotatiskräm, morotscrudité, brynt smörskum & Valenciamandel	270:-
<i>Baked cod with sweet potato cream, carrot crudité, browned butter foam & Valencia almond</i>	
Grillad kyckling från Bjäre med majskrä, broccolini, tryffelsty & rotfruktschips	255:-
<i>Grilled chicken with corn cream, broccolini, truffle jus & root vegetable crisp</i>	
Lammrostbiff på lammläggpiperade med dragonkräm	265:-
<i>Lamb roast beef on a creamy tomato- & lamb piperade served with tarragon cream</i>	
Helstekt kalvytterfilé med rotselleri- & vitlökspuré samt smörstekt chorizo & gulbeta	275:-
<i>Whole grilled sirloin of veal with celeriac- & garlic puree, butterfried chorizo & yellow beets</i>	

DESSERTER & OST / DESSERTS & CHEESE

Färska jordgubbar, med vanilj & limesocker. Välj mellan vaniljglass, lättvispad grädde eller vanlig grädde	115:-
<i>Fresh strawberries with vanilla & lime sugar</i> <i>Choose between vanilla ice cream, wiped cream or regular cream</i>	
Vitchokladmousse fylld med mango och passionsfrukt, mangosorbet & yoghurtmaräng	135:-
<i>White chocolate mousse stuffed with mango & passion fruit, mango sorbet & yoghurt</i>	
Svensk inkott rabarber med champagne- & limesabayonne, krossad kolakaka & hyvlad mörk choklad	115:-
<i>Swedish poached rhubarb with champagne- & lime sabayonne, crushed caramel cookie & grated dark chocolate</i>	
Svenska ostar serveras med marmelad & fröknäcke	145:-
<i>Swedish cheeses, marmalade & hardbread</i>	
Klassisk Crème Brulée	95:-
<i>Classic Crème Brulée</i>	
Kaffegodis	35:-
<i>A little treat with your coffee</i>	

CHAMPAGNE BY GLAS

Piper-Heidsieck, Brut NV

129:-

Pol Roger, 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

235:-

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