

## SNACKS

Ostron "Gillardeau" med tillbehör	60:-/st
Kokt havskräfta med aioli och bröd	dagspris/st
30g kalixlörrom med blinier, rödlök, citron och dill	295:-
Saltrostade marconamandlar	70:-
Oliver Noccelara	60:-
Tryffel- & parmesansalami 80g	110:-

## FÖRRÄTT

Skagen på hembakat filmjölsbröd med löjrom, rödlök, sallad, citron och dill	195:-
Matjessill på mörkt bröd, crème fraiche, rödlök, krispigt bacon, potatis, sirap och dill	189:-
Tartar på oxe med krispig potatis, sötsyrlig lök, dragonmajonnäs, snacksgurka och riven havsgus	195:-
Burrata med riven tomat, vitlök, basilika, lagrad balsamico, taggiasche oliver och rostat bröd	189:-

## VARMRÄTT

Smörpocherad hummerstjärt med krispig potatiskaka, pak choi, chimi-churri, bakad tomat och jalapenoemulsion	465:-
Rödingfilé med grön sparris, buntlök, kalixlörrom, spenat och beurre blanc	365:-
Fisk- & skaldjursgryta med crème fraiche, primörer och krutonger	325:-
Lågtempererad oxfilé med grön sparris, pärlchampinjon, picklad lök, friterad potatis och pepparsås	395:-
Harissabakad blomkål med yoghurt, citron, vitlök, pinjenötter, råhyvlat zucchini, rostad paprika och krasse	295:-
Skaldjursfat	dagspris
Dagens tavla	dagspris

## DESSERT

Jordgubbssorbet med olivoljekaka, marinerade jordgubbar, mascarpone och saltrostad mandel	149:-
Mjölchokladkaka med karamell crèmeux, färska hallon, karamellkrisp och vaniljglass	149:-
Ostar från "Ost & delibaren" med tillbehör	179:-

## SNACKS

Oysters "Gillardeau" with accessories	60:-/p
Boiled langoustine with aioli and bread	daily price/p
30g Kalix roe with blinis, red onion, lemon and dill	295:-
Salt-roasted Marcona almond	70:-
Noccelara olives	60:-
Truffle- & parmesan salami 80g	110:-

## STARTER

Toast skagen, shrimps and mayonnaise on homemade dark bread with roe, red onion, salad, lemon and dill	195:-
Herring on dark bread, crème fraiche, red onion, crispy bacon, potatoes, syrup and dill	189:-
Tartar of beef with crispy potatoes, sweet and sour onion, tarragon mayonnaise, snack cucumber, grated havsgus cheese	195:-
Burrata with grated tomato, garlic, basil, aged balsamico, taggiasche olives and crispy bread	189:-

## MAIN COURSE

Butter-poached lobster tail with crispy potato cake, pak choi, chimi-churri, baked tomato and jalapeno emulsion	465:-
Trout fillet with green asparagus, spring onion, bleak roe from kalix, spinach and beurre blanc	365:-
Fish- & shellfish stew with crème fraiche, vegetables and croutons	325:-
Low temperature fillet of beef with green asparagus, pearl mushroom, pickled onion, fried potatoes and pepper sauce	395:-
Harissa-baked cauliflower with yoghurt, lemon, garlic, pine nuts, raw grated zucchini, roasted peppers and cress	295:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price

## DESSERT

Strawberry sorbet with olive oil cake, marinated strawberries, mascarpone and salt roasted almonds	149:-
Milk chocolate cake with caramel crèmeux, fresh raspberries, caramel crisp and vanilla ice cream	149:-
Cheeses from "Ost- & delibaren" with accessories	179:-