

SNACKS

Saltrostade marconamandlar	70:-
Oliver	60:-
Ostron Gillardeau med tillbehör	60:-/st
ryffel- & parmesansalami 80g	110:-

FÖRRÄTT

Skagen på hembakat filmjölsbröd med löjrom, rödlök, sallad, citron och dill	195:-
Sotad fröyalax med rökt forellrom, krondillspicklad gurka, krispig potatis, råhyvlat rädisa, brynt smör majonnäs och örtsallad	195:-
Tartar på oxen med crème på äggula, cornichons, schalottenlök, dijonnaise, riven pepparrot, kapris och potatiships	195:-
Smörstekt brioche med friterat lantägg, gräddstekta kantareller, picklad pepparrot, tryffelpecorino	195:-

VARMRÄTT

Smörpocherad hummer med sotad baby gem, broccolini, picklad gulbeta, krispig jordärtskocka och brynt smör hollandaise	465:-
Smörstekt gös från ringsjön med krispig rösti, primörmorot, currypicklad lök, broccolini, saltrostad marconamandel, kalixlöjrom och beurre blanc	395:-
Lågtempererad oxfile med smörstekta kantareller, bakad silverlök, gräslöksolja, krispig potatiskaka och rödvinskyl	395:-
Risotto med smörstekta kantareller, bakad lök, örtsallad, rostad mandel, parmesan och färskrivna tryffel	295:-
Skaldjursfat hummer, krabbspår, havskräftor, ostron, räkor, rökta räkor samt tillbehör	dagspris
Dagens tavla	dagspris

DESSERT

Äppelsorbet med kardemummakaka, pressat äpple, rostad havre och crème brûlée-skum	149:-
Mörk chokladkräm med nötcrumble, salt kolasås, björnbär och gräddfilsglass	149:-
Utvalda ostar från "Ost & delibaren" med tillbehör	179:-

SNACKS

Salt-roasted Marcona almond	70:-
Noccelara olives	60:-
Oysters Gillardeau with accessories	60:-/p
Truffle- & parmesan salami 80g	110:-

STARTER

Toast skagen, shrimps, mayonnaise on homemade dark bread with roe, red onion, salad, lemon and dill	195:-
Blackened salmon with smoked trout roe, dill pickled cucumber, crispy potatoes, raw grated radish, browned butter mayonnaise and herb salad	195:-
Tartar of beef with cream on egg yolk, cornichons, shallots, dijonnaise, grated horseradish, capers and potato chips	195:-
Butter-fried brioche with fried country egg, cream-fried chanterelles, pickled horseradish, truffle pecorino	195:-

MAIN COURSE

Butter-poached lobster with blackened baby gem, broccolini, picklad beetroot, crispy jerusalem artichoke and browned butter hollandaise	465:-
Butter-fried pike perch from ringsjön with crispy rösti, mini carrot, curry pickled onion, broccolini, salt-roasted marcona almond, kalix roe and beurre blanc	395:-
Low-temperature fillet of beef with butter-fried chanterelles, baked silver onion, chive oil, crispy potato cake and red wine gravy	395:-
Risotto with butter-fried chanterelles, baked onion, herb salad, roasted almonds, parmesan and fresh grated truffle	295:-
Seafood platter lobster, crab claws, langoustines, oysters, prawns and smoked prawns with accessories	daily price
Today's special	daily price

DESSERT

Apple sorbet with cardamom cake, pressed apple, roasted oats and crème brûlée foam	149:-
Dark chocolate cream with nut crumble, salty caramel sauce, blackberries and sour cream ice cream	149:-
Selected cheeses from "Ost & delibaren" with accessories	169:-