

SNACKS

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

FÖRRÄTT

Smörstekt brioche med friterat lantägg, gräddstekta kantareller, picklad pepparrot och tryffelpecorino	195:-
Fröyalax, dillgurka, picklad röd steklök, jordärtskocks-chips, rökt forellrom och brynt smörmajonnäs	195:-
Tartar på oxrygg, picklade senapsfrön, ponzu, gräslök, picklad silverlök, friterat rispapper och wasabimajonnäs	195:-

VARMRÄTT

Marulk, picklade gulbetor, broccolini, friterad kammussla, jordärtskockspuré och smörad kyckling-buljong	395:-
Smörbakad hummer, picklad chili, confitpotatis, krispig vitlök, ostronskivling, broccolini, yuzuhollandaise och örtsallad	465:-
Oxrygg UMi grainfed 200 dagar, bakad portabellosvamp, picklad röd steklök, rökt sidfläsk, confiterad potatis och rödvinskyl	395:-
Persiljerisotto, smörstekta kantareller, valenciemandlar, bakad silverlök, örtsallad och riven tryffelpecorino	295:-
Skaldjursfat (förbokas) <i>hummer, krabblor, havskräftor, ostron, räkor, rökta räkor samt tillbehör</i>	dagspris
Dagens tavla	dagspris

DESSERT

Äppelkompott, brynt smörkaka, rosmaringlass, krispigt äpple och rosmarinkola	149:-
Mjölchokladkaka, havtornssorbet, sesammaräng, havtornscrème, kristalliserad choklad och physalis	149:-
Ostar från "Ost & delibaren" med tillbehör	179:-

SNACKS

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

STARTER

Butter-fried brioche, deep-fried egg, cream-fried chanterelles, pickled horseradish and truffle pecorino	195:-
Salmon from Fröya, dill cucumber, pickled red onion, jerusalem artichoke chips, smoked trout roe and browned butter mayonnaise	195:-
Tartar of beef with pickled mustard seeds, ponzu, chives, pickled silver onions, fried rice paper and wasabi mayonnaise	195:-

MAIN COURSE

Monkfish, pickled yellow beets, broccolini, fried scallop, jerusalem artichoke puree and buttered chicken broth	395:-
Butter-baked lobster with pickled chili, confit potatoes, crispy garlic, oyster mushrooms, broccolini, yuzu hollandaise and herb salad	465:-
Sirloin, baked portabello mushrooms, pickled red onions, smoked porkbelly, confit potatoes and red wine sauce	395:-
Parsley risotto, butter-fried chanterelles, valencia almonds, baked silver onion, herb salad and grated truffle pecorino	295:-
Seafood platter (pre-order) <i>lobster, crab claws, langoustines, oysters, prawns and smoked prawns with accessories</i>	daily price
Today's special	daily price

DESSERT

Apple compote with browned butter cake, rosemary ice cream, crispy apple and rosemary caramel	149:-
Milk chocolate cake with sea buckthorn sorbet, sesame meringue, sea buckthorn creme, crystallized chocolate and physalis	149:-
Cheeses from the cheese and deli bar with accessories	179:-