

## SNACKS

Saltrostade marconamandlar	70:-
Oliver	60:-
Tryffel- & parmesansalami 80g	110:-

## FÖRRÄTT

Ostron Gillaardeau med tillbehör	60:-/st
Råbiff på oxinnanlår, inkokt silverlök, semibakad tomat, rostad lökcrème, krispig potatis och riven tryffelpecorino	195:-
Friterad pilgrimsmussla, krispig chili, picklad ingefära, rättika, soyamayo, rostade sesamfrön och koriander	195:-
Friterad potatisterrin, smörstekt kungsmussling, crème på vesterhavssost, sotad lök- & örtsallad och färskriven tryffel	185:-

## VARMRÄTT

Smörstekt skrei torskrygg, kungsmussling, svartkål, krokett på potatis & västerbottenost, kalixlöjrom och beurre blanc	395:-
Hängmörad oxrygg UMi, savoykål, haricots verts, rostad jordärtskockscrème, potatisterrin, färskriven tryffel och kalvsky	395:-
Pumparisotto, bakad butternutpumpa, stekt ekskivling, sotad steklök, torkad grönkål, rostade pumpakärnor och lagrad prästost	295:-
Skaldjursfat (förbokas) <i>hummer, krabbspår, havskräftor, ostron, räkor, rökta räkor samt tillbehör</i>	dagspris
Dagens tavla	dagspris

## DESSERT

Brynt vit chokladkaka, hallonmousse, mjölkchoklad cremeux, kristalliserad vit choklad, hallon och färskostglass	149:-
Crème brûlée med färska bär	139:-
Utvalda ostar från "Ost & delibaren" med tillbehör	169:-

## SNACKS

Salt-roasted Marcona almonds	70:-
Noccelara olives	60:-
Truffle- & parmesan salami 80g	110:-

## STARTER

Oysters Gillaardeau with accessories	60:-/p
Raw beef, silver onion, semi-baked tomato, roasted onion cream, crispy potatoes, grated truffle pecorino	195:-
Butter-fried scallop, crispy chili, pickled ginger, radish, soy mayo, roasted sesame seeds and coriander	195:-
Fried potato terrine, butter-fried king oyster mushrooms, cream of vesterhavs cheese, blackened onion, herb salad and fresh grated truffle	185:-

## MAIN COURSE

Butter-fried skrei cod loin, king oyster mushrooms, black cabbage, potato croquette and västerbotten cheese, bleak roe from kalix and beurre blanc	395:-
Tender UMi sirloin of beef, savoy cabbage, haricots verts, roasted jerusalem artichoke cream, potato terrine, fresh grated truffle and veal gravy	395:-
Pumpkin risotto, baked butternut squash, fried shiitake mushrooms, blackened onion, dried kale, roasted pumpkin seeds and aged swedish cheese	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

Browned white chocolate cake, raspberry mousse, milk chocolate cremeux, crystallized white chocolate, raspberries and cream cheese ice cream	149:-
Crème brûlée with fresh berries	139:-
Cheeses from "Ost & delibaren" with accessories	169:-