

MENU

SMÅRÄTTER/FÖRRÄTTER

SMALLER DISHES/STARTERS

Charkbricka

Tre sorters chark, parmesankräm, comté ost, cornichons och oliver

Cured meat tray with parmesan creme, comté cheese, gherkins and olives 140:-

Löjrom

Serveras med picklad rödlök, creme fraîche och crisp

White fish roe with pickled onion, creme fraîche and crisp 95:-

Hjorttartar

På friterad gyoza med chilibönmajonnäs, kapris och rödlök

Venison tartare served on wonton crisp with chili bean mayo, red onion and capers 120:-

Blomkål

Med brynt smör och rostade mandlar

Baked cauliflower, browned butter and roasted almonds 75:-

Friterad kalubräss

Med jordärtskockskräm och citronsyrad äpple

Deep-fried veal sweetbread, artichoke purée and apples 95:-

Foie gras

Ankleverterrine med päronchutney, valnötter och brioche

Foie gras with pear chutney, walnuts and brioche 145:-

Grodgår

Friterade med svart vitlöksmajonnäs

Deep-fried frog legs with black garlic mayonnaise 85:-

Stafva ockra

Bakad Stafva ockra ost med rödvinsreduktion och rostade fröer

Baked Stafva ockra cheese with reduced red wine and roasted seeds 75:-

Escargots

Bräserade sniglar med vitlök

Braised snails with garlic 95:-

Ostron

Med rödlöksvinägrett

Oysters with vinaigrette 32:-/st

VARMRÄTTER

MAIN COURSE

Stekt hälleflundra

Smörkokt svartkål, morotspuré, friterad svartkål och musselskum

Fried halibut with buttered black cabbage, carrot purée, deep-fried black cabbage and mussel foam 255:-

Risotto

Med svamp och parmesan

Mushroom risotto with parmesan 215:-

Lammrostbiff

Betor, rosmarinsky, rödlöksmarmelad, getostkräm, picklade senapsfrön och pommes anna

Roasted lamb with beets, rosemary, onion marmalade, goat cheese, pickled mustard and pommes anna 245:-

Ryggbiff

Sotad spetskål, picklade kantareller, friterad potatis och bearnaise sås

Sirloin steak with soted cabbage, pickled chanterelle, deep-fried potatoes and bearnaise sauce 265:-

Plateau de viande (for 2p)

En bricka med långbakad fläskside, oxfilé, gratinerade kräftstjärtar, sotad zucchini, svamp, rostad potatis och tryffelmajonnäs

Meat tray of long baked pork belly, fillet of beef, crayfish, soted zucchini, mushroom, roasted potatoes and truffle mayo 435:-

DESSERT

DESSERT

Citronsorbet

Salviabakade plommon och rostad vit choklad

Lemon sorbet with roasted white chocolate and plums 95:-

Tarte au chocolat

Bakad choklad, dadlar och salt karamellglass

Baked chocolate with dates fruit and salt caramell ice cream 105:-

En bit ost

En rejäl bit kornblomst blåmögelse, aprikos & morotsmarmelad med knäckebröd

A big piece of blue cheese with apricot/carrot marmalade 115:-

Chokladtryffel

45:-