

MENU

SMÅRÄTTER/FÖRRÄTTER

SMALLER DISHES/STARTERS

Charkbricka

Med 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:-

Friterad brusselskål

Balsamico, jordnötter och bacon

Fried brussels sprouts with balsamico, peanuts and bacon 65:-

Kronärtskocka

Med örtsmör och citron

Artichoke with herb butter and lemon 95:-

Foie gras

Ankleverterrine med päronchutney, valnötter och brioche

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

Sotad majscola

Med chipotlemajonnäs, parmesan och nötter

Soted corn cub with chipotle mayo, parmesan and nuts 75:-

Fetaost

Friterad feta med soya och honungsvinägrett

Deep-fried feta with soy and honey vinaigrette 75:-

Escargots

Bräserade sniglar med vitlök

Braised snails with garlic 95:-

Ostron

Med tillbehör

Oysters with vinaigrette 32:-/st

VARMRÄTTER

MAIN COURSE

Stekt kummel

Med kammussla, löjromsstuvad vitkål och färskpotatis

Fried hake with scallops, roe stewed cabbage and new potatoes 255:-

Plateau de viande (min 2p)

En bricka med flankstek, långbakad fläskside, havskräfta, sotad majs, morot, färskpotatis och tryffelmajonnäs

Meat tray of flank steak, long baked pork belly, langoustine, soted corn, carrot, new potatoes and truffle mayo 395:-

Risotto

Med svamp och parmesan

Mushroom risotto with parmesan 215:-

Ankbröst

Äpple och rotsellerikräm, granatäpple, picklad morot och spenat

Duck breast with apple and celeriac purée, pomegranate, pickled carrot and spinach 245:-

Ryggbiff

Med bakad tomat, bönor, pommes frites och bearnaise sås

Sirloin steak with baked tomato, beans, fries and bearnaise sauce 265:-

DESSERT

DESSERT

Citronsorbet

Med rostad vit choklad, krusbär och maräng

Lemon sorbet with roasted white chocolate, meringue and gooseberry 95:-

Bakad Choklad

Med rabarber och vaniljglass

Baked chocolate with rhubarb and vanilla ice cream 105:-

En bit ost

En rejäl bit kornblomst blåmöglost, aprikos & morotsmarmelad med knäckebröd

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

Chokladtryffel

45:-