

FÖRRÄTT

- Halstrad kammussla med äggcrème, krispig potatis, brynt sojasmör, syrliga örter och färskriven tryffel 169:-
- Brioche med krabba, chili, ingefära, szechuanmajonnäs, purjolöksgroddar, frasig purjolök och shisoblad 179:-
- Rökt vildand från Friskens vilt med halstrad anklever, äppelcrème, rostad marconamandel, inlagt äpple och rostad kycklingskum 169:-
- Spansk getost med crème på blomkål och curry, råhyvlad blomkål, sötsyrlig lök, senapsfrön och torkat rågbröd 159:-

VARMRÄTT

- Skreitorsk med bondbönor, kalixlörrom, svartkål, brynt smörskum, krabbkroket och dillbuljong 335:-
- Gös från Ringsjön med marinerad gurka, forellrom, råhyvlad fänkål, körsbärspotatis, misobakad fänkål och skummad dragonsås 325:-
- Hjortracks med crème på rostad jordärtskocka, ekskivling, granskottsolja, fermenterade lingon, picklad jordärtskocka och vinägersky 295:-
- Hängmörad oxrygg från Dalsjöfors med pankofriterad rotselleri, vinägerkokt lök, råhyvlad rättika, emulsion på körvel 325:-
- Pankofriterad rotselleri med misobakad fänkål, ekskivling, crème på rostad jordärtskocka, korngryn och brynt smörskum 245:-
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens Tavla dagspris
- Chef's Choise 695:-
Dryckespaket 495:-

DESSERT

- Kanelkaka med luftig choklad, kolasås, filmjölksorbet, hjortron, mandlar samt brynt smörpulver 119:-
- Violglass med lakritscurd, krispig viol, kaksmulor, fryst citronskum och syrlig örtmaräng 119:-
- Ostar från "Ost och Delibaren" med tillbehör 135:-
- Hemmagjorda praliner 39:-/st

STARTERS

Roasted scallop with egg cream, crispy potato, browned soy butter, sour herbs and freshly grated truffles	169:-
Brioche with crab, chili, ginger, szechuan mayonnaise, leek sprouts, crispy leek and shiso leaves	179:-
Smoked wild duck from Friskens with roasted duck liver, apple cream, roasted marcona almond, pickled apple and roasted chicken foam	169:-
Spanish goat cheese with cream of cauliflower and curry, raw-cut cauliflower, sweet-sour onion, mustard seeds and dried rye bread	159:-

MAIN COURSE

Skrei cod with broad beans, fishroe from kalix, black cabbage, browned butter foam, crab croquette and dill broth	335:-
Pike-perch from Ringsjön with marinated cucumber, trout roe, thinly sliced fennel, cherry potato, miso-baked fennel, foamy tarragon sauce	325:-
Racks of venison with cream of roasted Jerusalem artichoke, shiitake mushrooms, spruce shoots oil, fermented lingonberries, pickled jerusalem artichoke and vinegar gravy	295:-
Aged sirloin from Dalsjöfors with panko-fried celeriac, vinegar onion, thinly sliced radish and emulsion of chervil	325:-
Panko-fried celeriac with miso-baked fennel, shiitake mushrooms, cream of roasted Jerusalem artichoke, barley grain and browned butter foam	245:-
Seafood platter	daily price
Today's Special	daily price
Chef's Choise	695:-
<i>Beverage Package</i>	495:-

DESSERT

Cinnamon cake with airy chocolate, caramel sauce, sour milk sorbet, cloudbberries, almonds and browned butter powder	119:-
Violet ice-cream with licorice curd, crispy violet, crumbs, frozen lemon foam and sour herb meringuen	119:-
Cheeses from "Ost och Delibaren" with accessories	135:-
Homemade chocolate pralines	39:-/p