

FÖRRÄTT

Ostron Gillardeau med tillbehör	60:-/st
Smörstekt vit sparris med krispigt lantägg, brynt smöremulsion, currypicklad lök och tryffelpecorino	179:-
Tartar på bömlolax med färskost, emulsion på blåmussla och ramslök, krispigt skinn, picklad primörmorot, gravad röding och körvel	179:-
Tryffelglaserat kalvbräss med blomkåls crème, picklad lök, krispig smördeg, hyvlad färsk tryffel och isad purjolök	195:-
Grillad pilgrimsmussla med citrongräs, smörad sparrisbuljong, stenbitsrom, glasört, yuzu och grillad hjärtsallad	215:-

VARMRÄTT

Öring från Sirdalen med vit sparris, löjrom, ramslöks-hollandaise, lätt picklad gurka, spenat och dillchips	365:-
Smörstekt marulk med krossad broccoli, smetana, regnbågsrom, krispig potatis, picklad lök, rostad morot, nori och blåmusselsås	395:-
Halv grillad vårkyckling med mousseline, toppmurkla, svartrot, rostad tomat, picklade senapsfrö och dragonemulsion	325:-
Entrecôte med ramslökssmör, krispig polenta, vitlöks-tomat, rökt broccolini, salviasky och färskriven tryffel	395:-
Risotto med spritärtor, picklad vit sparris, ramslök, parmesan, rostade hasselnötter och färskriven tryffel	295:-
Skaldjursfat	dagspris
Dagens Tavla	dagspris

DESSERT

Vit choklad och yuzu mousse, inkokt rabarber, hibiskus, rabarbersirap, toscakaka, torkad karamell och karamelliserad kärnmjölksglass	149:-
Salt dulceganache med mörkchokladcremeux, pistage sponge, mille feuille, kristalliserad mjölkchoklad, calvados äpple och vaniljglass	149:-
Ostar från Ost & Delibaren med tillbehör	169:-

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

Oysters gillardeau with accessories	60:-/P
Butter fried white asparagus with crispy egg, browned butter emulsion, curry pickled onion and truffle pecorino	179:-
Tartar of bömlo salmon with cream cheese, emulsion on blue mussel and wild garlic, crispy skin, pickled carrot, cured char and chervil	179:-
Truffle glazed sweetbread with cauliflower cream, pickled onions, crispy puff pastry, shaved fresh truffle and iced leeks	195:-
Grilled scallop with lemongrass, buttered asparagus broth, lumpfish roe, sea coral, yuzu and grilled heart salad	215:-

MAIN COURSE

Trout from Sirdalen with white asparagus, bleak roe, wild garlic hollandaise, lightly pickled cucumber, spinach and dill chips	365:-
Butter fried monkfish with crushed broccoli, sour cream, trout roe, crispy potatoes, pickled onions, roasted carrots, nori and blue mussel sauce	395:-
Half grilled spring chicken with mousseline, morels, salsify, roasted tomato, pickled mustard seeds and tarragon emulsion	325:-
Ribeye with wild garlic butter, crispy polenta, garlic tomato, smoked broccolini, sage jus and fresh grated truffle	395:-
Risotto with shelling peas, pickled white asparagus, wild garlic, parmesan, roasted hazelnuts and freshly grated truffle	295:-
Seafood platter with accessories	daily price
Today's Special	daily price

DESSERT

White chocolate and yuzu mousse with baked rhubarb, hibiscus, rhubarb syrup, toska cake, dried caramel and buttermilk ice cream	149:-
Salty dulce ganache with dark chocolate cremeux, pistachio sponge, mille feuille, crystallized milk chocolate, calvados apple and vanilla ice cream	149:-
Selected cheeses with accessories	169:-

In case of allergies, please contact the staff