

## SNACKS

Saltrostade marconamandlar	70:-
Oliver	60:-
Ostron "Gillardeau" med tillbehör	60:-/st
Mini Pelle Janzon, oxe, löjrom, smetana, krispigt bröd, äggcrème och lök	130:-
Tryffel- & parmesansalami 80g	110:-
Skaldjurskroetter med majonnäs och lagrad parmesan	100:-

## FÖRRÄTT

Skagen på hembakat filmjölsbröd med löjrom, rödlök, sallad, citron och dill	195:-
Tartar på oxfile med karl-johansvampscrème, tomat-vinaigrette, broccolini, schalottenlök, krispig lök och riven lagrad svecia	195:-
Kantarelltoast, smörstekta toast, gräddstekta kantareller, currypicklad lök, örtsallad och riven tryffelpecorino	195:-
Rökt gulfenad tonfisk "sticky black pepper" med limeemulsion, picklad chili, koriander, chilirostade sesamfrön, hjärtsallad och friterad lotusrot	195:-

## VARMRÄTT

Svensk oxfile med pärlchampinjoner, rostad jordärtskocka, picklad rödlök, frisésallad och emulsion på persilja och vitlök	395:-
Pluma Iberico Bellota med rostad paprika, sotad hjärtsallad, kaprismajonnäs, lagrad parmesan, chilirostad panko och currypicklad lök	375:-
Råstekt hummerstjärt med broccolini, puffat ris, sotad gurka, jalapenomayo, krispig rösti och brynt smörskum	465:-
Bergtunga med smörstekta kantareller, arenkhacaviar, betor, spetskål och hummer beurre blanc	395:-
Terrin på potatis med rostad morot, koriander, sotad hjärtsallad, pressad grön tomat och myntayoghurt	295:-
Skaldjursfat	Dagspris
Dagens tavla	Dagspris

## DESSERT

Hallonmousse med torkad sockerkaka, passionfrukts-crème, batak peppar, maräng, glass på sockerkaka och passionfruktsirap	149:-
Chokladdelice med karamellcremeux, tonkainkokta björnbär, kaffeskum, kolakrisp och salt hasselnötsglass	149:-
Ostar från Ost & Delibaren med tillbehör	169:-

*Vid allergier vänligen kontakta personalen*

## SNACKS

Salt-roasted Marcona almonds	70:-
Olives	60:-
Oysters "Gillardeau" with accessories	60:-/p
Mini Pelle Janzon, beef, bleak roe, sour cream, crispy bread, egg cream, and onion	130:-
Truffle and parmesan salami 80g	295:-
Seafood croquettes with mayonnaise and aged parmesan	100:-

## STARTER

Toast Skagen, shrimps, mayonnaise, dark bread, red onion, bleak roe, lemon and dill	195:-
Tartar of beef fillet with porcini mushroom cream, tomato vinaigrette, broccolini, shallots, crispy onions and grated aged svecia	195:-
Chanterelle toast, butter-fried toast, cream fried chanterelles, curry pickled onions, herb salad and grated truffle pecorino	195:-
Smoked yellowfin tuna "sticky black pepper" lime emulsion, pickled chili, coriander, chili roasted sesame seeds, heart salad and deep-fried lotus root	195:-

## MAIN COURSE

Swedish fillet of beef with pearl mushrooms, roasted jerusalem artichoke, pickled onion, frisee salad and parsley and garlic emulsion	395:-
Pluma Iberico Bellota with roasted peppers, blackened heart salad, capers mayonnaise, aged parmesan, chili roasted panko and curry pickled onions	375:-
Raw-fried lobster tail with broccolini, puffed rice, smoked cucumber, jalapeno mayo, crispy rösti and browned butter foam	465:-
Lemon sole with butter fried chanterelles, arenkha caviar, beets, conehead cabbage and lobster beurre blanc	395:-
Potato terrine with roasted carrot, coriander, blackened heart salad, pressed green tomato and mint yoghurt	295:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price

## DESSERT

Raspberry mousse with dried sponge cake, passion fruit cream, batak pepper, meringue, sponge cake ice cream and passion fruit syrup	149:-
Chocolate delice with caramel cremeux, tonka marinated blackberries, coffee foam, caramel crisp and salted hazelnut ice cream	149:-
Selected cheeses with accessories	169:-

*In case of allergies, please contact the staff*