

FÖRRÄTT

Ostron "Gillardeau" med tillbehör	60:-/st
Tartar på oxer med kapris, schalottenlök, cornichons, dijonnaise, lagrad parmesan och friterad potatis	190:-
Lagrad matjessill med krispigt rågbröd, brynt smör, råhyvlat rädisa, äggcrème, sparrispotatis och krispig lök	180:-
Smörstekt vit sparris med ramslök, krispigt ägg, sotad lök, rostade hasselnötter, brynt smöremulsion och örtsallad	180:-

VARMRÄTT

Skreitorsk med vit sparris, ramslök, krokett på almnäs tegel, kalixløjrom och beurre blanc	395:-
Sotad hummerstjart med hash brown, kejsarhatt, inkokt lök, sotad hjärtsallad och tryffelhollandaise	425:-
Lågtempererad oxfilé med vitlöksbakad svamp, krispig potatiskaka, bakad morot, spenat och pepparsås	395:-
Risotto med vit sparris, ramslök, parmesan, sotad lök och krispig schalottenlök	295:-
Skaldjursfat med tillbehör (förbeställning)	dagspris
Dagens tavla	dagspris

DESSERT

Bakad chokladterriner med maräng, vaniljglass, passionsfruktscurd och kolasås	149:-
Moccapannacotta med inkokt körsbär, rostad choklad och körsbärssorbet	149:-
Ostar med tillbehör	179:-

STARTER

Oysters "Gillardeau" with accessories	60:-/p
Beef tartare with capers, shallots, cornichons, dijonnaise, aged parmesan and fried potatoes	190:-
Aged herring with crispy rye bread, browned butter, raw grated radish, egg cream, asparagus potatoes and crispy onion	180:-
Butter-fried white asparagus with spring onion, crispy egg, smoked onion, roasted hazelnuts, browned butter emulsion and herb salad,	180:-

MAIN COURSE

Cod with white asparagus, spring onion, croquette on almnäs tegel, calix roe and beurre blanc	395:-
Blackened lobster tail with hash brown, king oyster, cooked onion, smoked heart salad and truffle hollandaise	425:-
Low temperature fillet of beef with garlic baked mushrooms, crispy potato cake, baked carrot, spinach and pepper sauce	395:-
Risotto with white asparagus, spring onion, parmesan, smoked onion and crispy shallot	295:-
Seafood platter (pre-order)	daily price
Today's special	daily price

DESSERT

Baked chocolate terrine with meringue, vanilla ice cream, passion fruit curd and caramel sauce	149:-
Mocca panna cotta with cherry, roasted chocolate and cherry sorbet	149:-
Selected cheeses with accessories	179:-