

SNACKS

Saltrostade marconamandlar	70:-
Oliver	60:-
Tryffel- & parmesansalami 80g	110:-

FÖRRÄTT

Ostron "Lilia Legris" med tillbehör	60:-/st
Fröyalax "cajun", smulad gräddfil, grön chili, rostad majs, krispig majstortilla, rostad tomatmayo och koriander	195:-
Friterat lantägg, rostad brioche, tryffelfärskost, picklad lök, frisésallad och färskriven tryffel	195:-
Tunnskuren biff, kräm på gammelknas, friterad jordärtskocka, inkokt lök, hasselnötter från piemonte, råhyvlat jordärtskocka och krasse	195:-

VARMRÄTT

Kolgrillad kalventrecôte, spritärta, ramslöksarancini, vit sparris, smörad kycklingbuljong och färskriven tryffel	379:-
Bakad rödtungafilé, blomkålscrème, sotad gurka, jalapeno, ramslök, vit sparris, dillchips, rökt regnbågsrom, musselskum och dillpulver	395:-
Grillad hummerstjärt, friterad pommes anna, chistorra, ostronskivling, sallad på fänkål och zucchini samt gräslökshollandaise	435:-
Ragu på spritärta och smörböna, sticklök, hummus, sotad hjärtsallad, rökt paprika, inlagd paprika, rostade valencia-mandlar och migas	295:-
Skaldjursfat <i>hummer, krabblor, havskräftor, ostron, räkor, rökta räkor samt tillbehör</i>	dagspris
Dagens tavla	dagspris

DESSERT

Vaniljbakad rabarber, kokoskaka, vit choklad, ingefära-cremeux, jordgubbsmaräng och vaniljglass	149:-
Mjölchokladterriner, kräm på vanilj och tonkaböna, havtornssorbet, nypongel och mandelbiskvier	149:-
Ostar från "Ost & Delibaren" med tillbehör	179:-

SNACKS

Salt-roasted Marcona almonds	70:-
Noccelara olives	60:-
Truffle- & parmesan salami 80g	110:-

STARTER

Oysters "Lilia Legris" with accessories	60:-/p
Fröya salmon "cajun", crumbled sour cream, green chili, roasted corn, crispy corn tortilla, roasted tomato mayo and coriander	195:-
Fried farm egg, toasted brioche, truffle cream cheese, pickled onion, frisée salad and freshly grated truffle	195:-
Thinly sliced steak, cream on gammelknas, deep-fried jerusalem artichoke, pickled onion, hazelnuts from piemonte, thinly sliced jerusalem artichoke and cress	195:-

MAIN COURSE

Charcoal-grilled veal entrecôte, shelling peas, ramson arancini, white asparagus, buttered chicken broth and freshly grated truffle	379:-
Baked witch flounder fillet, cauliflower cream, blackened cucumber, jalapeno, ramson, white asparagus, dill chips, smoked trout roe, mussel foam and dill powder	395:-
Grilled lobster tail, fried pommes anna, chistorra, oyster mushrooms, fennel & zucchini salad and chive hollandaise	435:-
Ragu on shelling peas and butter beans, spring onion, hummus, blackened heart lettuce, smoked pepper, pickled pepper, roasted valencia almonds and migas	295:-
Seafood platter <i>lobster, crab claws, langoustines, oysters, prawns and smoked prawns with accessories</i>	daily price
Today's special	daily price

DESSERT

Vanilla baked rhubarb, coconut cake, white chocolate, ginger cremeux, strawberry meringue and vanilla ice cream	149:-
Milk chocolate terrine, vanilla and tonka bean cream, sea buckthorn sorbet, rosehip gel and almond biscuits	149:-
Cheeses from "Ost & delibaren" with accessories	179:-