

SNACKS

Saltrostade valenciamandlar	70:-
Rostade tryffelmanndlar	70:-
Gröna oliver	70:-
Tryffel- & parmesansalami 8og	110:-

FÖRRÄTT

Ostron “Lilia Legris” med tillbehör	60:-/st
Skagen på hembakat filmjölsbröd, rödlök, dill, citron och kalixlörrom	195:-
Lättrökt öring, lagrad ostkräm, kryddpicklad potatis, krispigt bröd, hyvlat rädisa, forellrom och dillolja	195:-
Tartar på oxinnanlår, avokadokräm, friterad tortilla, grön tomat, chimichurri, koriander och jalapeno	195:-
Vit sparris, isad råhyvlat fänkål, lättpicklad gurka, skum på ramslök och dillchips	195:-

VARMRÄTT

Torskrygg, primörmorot, smörstekt ostronskivling, purjolök, kalixlörrom, beurre blanc och örtsallad	395:-
Smörbakad hummerstjört, spritörtor, vit sparris, chili, krispig potatis, hollandaise och dragonolja	465:-
Hjärtmusslor “1kilo” med chili, vitlök, persilja, vitt vin och bröd	295:-
Lågtempererad oxfilé, grön sparris, portabello, picklad lör, hashbrown samt smörad kycklingbuljong smaksatt med fermenterad kampotpeppar	395:-
Röda linser, tomat & chili med avokadokräm, friterad blomkål, syrad tomat, krispig tortilla och röd curryolja	295:-
Skaldjursfat <i>hummer, krabblor, havskräftor, ostron, räkor, röka räkor samt tillbehör</i>	dagspris
Dagens tavla	dagspris

DESSERT

Kokosmousse, karamelliserad ananas, vit chokladcremeux, yuzucréme, romglass och korianderkrasse	149:-
Mazarin, smörad vaniljkräm, inkokt rabarber, saltrostad valenciamandel och mörk chokladsorbet	149:-
Ostar från “Ost & Delibaren” med tillbehör	179:-

SNACKS

Salt-roasted valencia almonds	70:-
Roasted truffle almonds	70:-
Green olives	70:-
Truffle- & parmesan salami 8og	110:-

STARTER

Oysters “Lilia Legris” with accessories	60:-/p
Skagen on homemade rye bread, red onion, dill, lemon and roe from kalix	195:-
Lightly smoked trout, aged cheese cream, spice-pickled potatoes, crispy bread, planed radish, trout roe and dill oil	195:-
Tartar on beef silverside, avocado cream, deep-fried tortilla, green tomato, chimi churri, coriander and jalapeno	195:-
White asparagus with iced raw fennel, lightly pickled cucumber, foam on ramson and dill chips	195:-

MAIN COURSE

Cod loin, baby carrots, butter-fried oyster mushrooms, leeks, roe from kalix, beurre blanc and herb salad	395:-
Butter-baked lobster tail, snap peas, white asparagus, chili, crispy potato, hollandaise and tarragon oil	465:-
Cocktails “1 kilo” with chili, garlic, parsley, white wine and bread	295:-
Low-temperature fillet of beef, green asparagus, portabello, pickled onion, hash brown, buttered chicken broth with fermented kampot pepper	395:-
Red lentils, tomato & chili with avocado cream, fried cauliflower, pickled tomato, crispy tortilla and red curry oil	295:-
Seafood platter <i>lobster, crab claws, langoustines, oysters, prawns and smoked prawns with accessories</i>	daily price
Today’s special	daily price

DESSERT

Coconut mousse, caramelized pineapple, white chocolate cremeux, yuzu cream, rum ice cream and coriander cress	149:-
Mazarin, buttered vanilla cream, baked rhubarb, salt roasted valencia almonds and dark chocolate sorbet	149:-
Selected cheeses from “The Cheese & Delibar” with accessories	179:-