

SNACKS

Ostron "Lilia Legris" med tillbehör	60:-/st
Friterade spanska fläsksvålar med chilimajonnäs	70:-
Kokt havskräfta med aioli och bröd	dagspris/st
Saltrostade valenciemandlar/saltrostade tryffelmandlar	70:-
Oliver Noccelara	60:-
Tryffel- & parmesansalami 80g	110:-

FÖRRÄTT

Skagen på hembakat filmjölsbröd med löjrom, rödlök, sallad, citron och dill	195:-
Matjessill på mörkt bröd, crème fraiche, rödlök, krispigt bacon, potatis, sirap och dill	195:-
Tartar på oxen, picklad schalottenlök, kapris, vattenkrasse, senap- & honungsvinaigrette, potatiskrisp och riven efterglödost	215:-
Burrata, rostad levain, viken tomat, inkokt persika, basilika och krispig chiliolja	195:-

VARMRÄTT

Fisk- & skaldjursgryta med crème fraiche, primörer och krutonger	325:-
Bakad röding, gröna ärtor, knipplök, bladspenat, picklad lök, kalixlöjrom, bjärepotatis, vitvinssås med grillad citron & gräslök	395:-
Smörbakad hummerstjört, röd jalapenoemulsion, vit-löksbakad champinjon, grön sparris, picklad citron, hash brown, rostad valenciemandel och örtsallad	465:-
Oxfile, grön sparris, portabellosvamp, grillad paprika, krispig lök, friterad bjärepotatis samt konjak- & grön-pepparsås	395:-
Eldostvåffla med tomat- & jalapenosalsa, sotad hjörtsallad, röd jalapenoemulsion, hackad mandel, picklad citron och örtsallad	295:-
Skaldjursfat <i>hummer, krabblor, havskräftor, ostron, räkor, röka räkor samt tillbehör</i>	dagspris
Dagens tavla	dagspris

DESSERT

Jordgubbssorbet, färsk jordgubbar, långpeppar, mazarin, rostad mandel, vaniljskum och färsk basilika	149:-
Mörk chokladcrème, tonka cremeux, kaffesirap, macadamia med havssalt och vaniljglass	149:-
Utvalda ostar från "ost- & delibaren" med tillbehör	179:-

Vid allergier vänligen kontakta personalen

SNACKS

Oysters "Lilia Legris" with accessories	60:-/p
Fried spanish pork rinds with chili mayonnaise	70:-
Boiled langoustine with aioli and bread	daily price/p
Salted valencia almonds/salted truffle almonds	70:-
Olives noccelara	60:-
Truffle & parmesan salami 80g	110:-

STARTER

Skagen on homemade rye bread, red onion, dill, lemon and roe from kalix	195:-
Herring on dark bread, crème fraiche, red onion, crispy bacon, potatoes, syrup and dill	195:-
Tartar of beef, pickled shallots, capers, watercress, mustard & honey vinaigrette, potato crisps and grated "afterglow" cheese	215:-
Burrata, roasted levain, tomatoes from viken, peach, basil and crispy chili oil	195:-

MAIN COURSE

Fish & shellfish stew with crème fraiche, vegetables and croutons	325:-
Baked char with green peas, spring onions, spinach, pickled onions, bleak roe from kalix, potatoes and white wine sauce with grilled lemon & chives	395:-
Butter-baked lobster tail, red jalapeno emulsion, garlic-baked mushrooms, green asparagus, pickled lemon, hash brown, roasted valencia almonds and herb salad	465:-
Fillet of beef with green asparagus, portobello mushrooms, grilled peppers, fried onions, deep-fried potatoes, cognac & green pepper sauce	395:-
Waffle of cheese, tomato & jalapeno salsa, smoked heart salad, red jalapeno emulsion, roasted almonds, pickled lemon and herb salad	295:-
Seafood platter <i>lobster, crab claws, langoustines, oysters, prawns and smoked prawns with accessories</i>	daily price
Today's special	daily price

DESSERT

Strawberry sorbet, fresh strawberries, long pepper, mazarin, roasted almonds, vanilla foam and fresh basil	149:-
Dark chocolate cream, tonka cremeux, coffee syrup, macadamia cake with sea salt and vanilla ice cream	149:-
Selected cheeses from "the cheese & delibar" with accessories	179:-

In case of allergies, please contact the staff