

SNACKS

Ostron "Lilia Legris" med tillbehör	60:-/st
Friterade spanska fläsksvålar med chilimajonnäs	70:-
Kokt havskräfta med aioli och bröd	dagspris/st
Saltrostade valenciemandlar/tryffelmandlar	70:-
Oliver Noccelara	60:-
Tryffel- & parmesansalami 8og	120:-

FÖRRÄTT

Skagen på hembakat filmjölsbröd, kalixlöjrom, rödlök, sallad, citron och dill	195:-
Glasbakad bömlolax, gräslöksmayo, regnbågsrom, jordärtskocka, snacksgurka, brynt smör, picklade senapsfrön och ärtskott	195:-
Tartar på oxen, rostade sesamfrön, koriander, gochujang-majonnäs, friterade glasnudlar och marinerad enokisvamp	215:-
Gräddstekta kantareller på focaccia, sallad, picklad lök, krispigt ägg och riven tryffelpecorino	195:-

VARMRÄTT

Smörstekt torskrygg, rostad jordärtskocka, sjökorall, gulbeta, kalixlöjrom, kokt potatis och sandefjordsås	395:-
Grillad hummerstjört, potatisvåffla, gammelknas, smetana, störkaviar baerii, frisésallad, picklad lök och sotad avokado	495:-
Oxfilé, smörstekta kantareller, terrin på potatis och vesterhavssost, broccolini och tryffelsås	425:-
Majskrocket, sotad lök, smörstekta kantareller, svampemulsion, picklad lök, grillad sallad och friterad jalapeno	295:-
Skaldjursfat <i>hummer, krabblor, havskräftor, ostron, räkor, rökta räkor samt tillbehör</i>	dagspris
Dagens tavla	dagspris

DESSERT

Päronsorbet, mörk chokladcremeux, pärongel, karamelliserad pekannöt, pressat päron med ingefära och vanilj	149:-
Mandelkaka, inkokta blåbär, vispad mascarpone, bakad vit choklad, blåbärsglass och rostad marconamandel	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/truffle almonds	70:-
Olives Noccelara	60:-
Truffle & parmesan salami 8og	120:-

STARTER

Skagen on homemade rye bread, red onion, dill, lemon and roe from kalix	195:-
Baked Bömlö salmon, chive mayo, trout roe, jerusalem artichoke, snack cucumber, browned butter, pickled mustard seeds and pea shoots	195:-
Tartar of beef, roasted sesame seeds, coriander, gochujang mayonnaise, fried glass noodles and marinated enoki mushroom	215:-
Creamy fried chanterelles on focaccia, salad, pickled onion, crispy egg and grated truffle manchego	195:-

MAIN COURSE

Butterfried cod, roasted jerusalem artichoke, sea coral, yellow beet, roe from kalix, boiled potatoes and sandefjord sauce	395:-
Grilled lobster tail with potato waffle, gammelknas cheese, sour cream, sturgeon caviar, frisée salad, pickled onion and blackened avocado	495:-
Fillet of beef, butter fried chanterelles, terrine of potatoes and vesterhavs cheese, broccolini and truffle sauce	425:-
Corn croquette, blackened onion, butter fried chanterelles, mushroom emulsion, pickled onion, grilled salad and fried jalapeno	295:-
Seafood platter <i>lobster, crab claws, langoustines, oysters, prawns and smoked prawns with accessories</i>	daily price
Today's special	daily price

DESSERT

Pear sorbet, dark chocolate cremeux, pear gel, caramelized pecan, pressed pear with ginger and vanilla	149:-
Almond cake with cooked blueberries, whipped mascarpone, baked white chocolate, blueberry ice cream and roasted marcona almonds	149:-
Selected cheeses from "the cheese & delibar" with accessories	179:-

In case of allergies, please contact the staff