

SNACKS

Friterade spanska fläskvålar med chilimajonnäs	70:-
Kokt havskräfta, aioli och bröd	dagspris/st
Saltrostade valenciamandlar/saltrostade tryffelmandlar	70:-
Oliver Noccelara	60:-
Tryffel- & parmesansalami 8og	120:-

FÖRRÄTT

Ostron "Lilia Legris" med tillbehör	60:-/st
Skagen på hembakat filmjölsbröd, rödlök, dill, citron och löjrom	195:-
Löjrom från Bottenviken, skum på wrångebäcksost, blåmussla, picklad lök, grön sparris och krispig potatis	235:-
Sotad kalvfilé, kronärtskocka, parmesan- & basilikamayo, bakad tomat, krispig lök och citron	195:-
Smörstekt vit sparris, krokett på ramlök & karamelliserad lök, frisésallad, inlagd gulbeta, färskriven tryffel och hollandaisesås	195:-

VARMRÄTT

Torskrygg, österlensparris, gräddstekt purjolök, kokt potatis, stenbitsrom och beurre blanc på havskräfta	395:-
Hel gratinerad hummer, kryddsmör, lagrad parmesan, dressad sallad, vitlöksbröd och chilimajonnäs	495:-
Sotad gulfenad tonfisk, marinerad rättika, gochujang-majonnäs, rostade sesamfrön, koriander, grillad hjärtsallad och sås på rostad kycklingbuljong och citrongräs	395:-
Lågtempererad svensk oxfilé med sparrisbroccoli, ekskivling, ramlök, sotad lök, krispig potatis och emulsion på café de paris	395:-
Grön sparris från Österlen, smörböna, kronärtskocka, inlagd tomat, krispig potatis, mojo rojo, sotad lök och örtsallad	295:-
Skaldjursfat (förbeställning) <i>hummer, krabblor, havskräftor, ostron, räkor, rökta räkor samt tillbehör</i>	dagspris
Dagens tavla	dagspris

DESSERT

Mörk chokladmousse, körsbär- & yoghurtglass, saltkola, inkokta körsbär och rostad pistagenöt	149:-
Rabarber- & vaniljsorbet, brynt smörkaka, kardemumma-crème, inkokt rabarber och smulad smuldeg	149:-
Utvalda ostar från "ost & delibaren" med tillbehör	179:-

Vid allergier vänligen kontakta personalen

SNACKS

Fried spanish pork rinds with chili mayonnaise	70:-
Boiled langoustine, aioli and bread	daily price/p
Salted valencia almonds/truffle almonds	70:-
Olives Noccelara	60:-
Truffle & parmesan salami 8og	120:-

STARTER

Oysters "Lilia Legris" with accessories	60:-/p
Skagen on homemade dark bread, red onion, dill, lemon and bleak roe	195:-
Bleak roe from Bottenviken, foam on Wrångebäck cheese, blue mussels, pickled onion, green asparagus and crispy potatoes	235:-
Blackened veal fillet, artichoke, parmesan and basil mayo, baked tomato, crispy onion and lemon	195:-
Butter-fried white asparagus, croquette on ramson and caramelized onion, frisée salad, pickled yellow beetroot, freshly grated truffle and hollandaise sauce	195:-

MAIN COURSE

Cod loin, Österlen asparagus, cream-fried leek, boiled potatoes, crayfish beurre blanc and lumpfish roe	395:-
Whole gratin lobster, spiced butter, aged parmesan, dressed salad, garlic bread and chili mayonnaise	495:-
Blackened yellowfin tuna, marinated radish, gochujang mayonnaise, roasted sesame seeds, coriander, grilled heart salad, lemongrass and sauce on roasted chicken broth	395:-
Low-temperature swedish fillet of beef, asparagus broccoli, shiitake mushroom, ramson, smoked onion, crispy potatoes and emulsion on café de paris	395:-
Green asparagus from Österlen, butter bean, artichoke, pickled tomato, crispy potatoes, mojo rojo, smoked onion and herb salad	295:-
Seafood platter (pre-order) <i>lobster, crab claws, langoustines, oysters, prawns and smoked prawns with accessories</i>	daily price
Today's special	daily price

DESSERT

Dark chocolate mousse, cherrie & yoghurt ice cream, salted caramel, marinated cherries and roasted pistachios	149:-
Rhubarb & vanilla sorbet, browned butter cake, cardamom cream, cooked rhubarb and crumbled pastry	149:-
Selected cheeses from "the cheese and deli bar" with accessories	179:-

In case of allergies, please contact the staff