

Snacks

Ostron

med Klassiska Tillbehör

45/st

Jamón Mangala

Lufttorkad Mangalica Skinka, 24 månader

125

Rosette de Lyon

Lufttorkad Korv från Frankrike

95

Kroketter

Kyckling & Espelette

95

Förrätt

Drottningkammussla - Gratinerade med Ndujasmör & Krispigt Bröd - 180

Vårullar - Rödräkor, Ingefära, Koriander & Nuoc Cham - 195

Råraka - Ljörom från Bottenviken, Crème Fraîche, Silverlök & Citron - 320

Ank- & Kycklinglever - Parfait, Grillad Levain & Körsbärsarmelad - 185

Handskuren Råbiff - Oxfile, Cognac, Kapris, Persilja & Grillad Levain - 225

Rökt Ankbröst - Vintersallad, Blodapelsin, Peppardressing, Pistage & Gruyère - 205

Varmrätt

Risotto al Salto - Toppmurklor, Shiitake, Ostronskipling, Äggula & Parmesan - 275

Kronärtskocka - Ganxetbönor, Potatisaioli, Spansk Avokado, Huvudsallad & Bottarga - 280

Papardelle - Osso Buco, Kalvlägg, Rökt Märg, Gremolata & Parmesan - 305

Skreitorsk - Blåmusslor, Fransk Curry, Svartrot & Apelsin - 420

Hamburgare - Svensk Mjölko, Gorgonzola Dolce, Karamelliserad Lök & Pommes Frites - 265

Kalvköttbullar - Gräddsås, Potatispuré, Rårörda Lingon & Pressgurka - 290

Oxfile - Pepparsås, Sallad & Pommes Frites - 475

Dessert

Tre Sorters Ost - med Tillbehör - 180

Crème Caramel - 125

Profiteroles - Vaniljglass & Chokladsås - 125

Hasselnötssglass - 75

Affogato - Vaniljglass & Espresso - 85

Pralin - 55/st

Snacks

Oyster

With Accompliments

45/pc

Jamon Mangala

Cured Mangalica Ham, 24 mo.

125

Rosette de Lyon

Cured Sausiccon from France

95

Croquettes

Chicken & Espelette

95

Appetizer

Queen Scallop - Gratinated with 'Nduja Butter & Crispy Bread - 180

Spring Rolls - Prawns, Ginger, Coriander & Nuoc Cham - 195

Hash Browns - Bleak Roe from Bottenviken, Crème Fraîche, Onion & Lemon - 320

Duck- & Chicken Liver - Parfait, Grilled Levain & Cherry Marmelad - 185

Tartar of Beef - Cognac, Capers, Parsley & Grilled Levain - 225

Smoked Duck Breast - Winter Salad, Blood Orange, Pepper Dressing, Pistachios & Gruyère - 205

Main Course

Risotto al Salto - Morrels, Shiitake, King Oyster, Egg Yolk & Parmesan - 275

Artichoke - Ganxet Beans, Spanish Avocado, Potato Aioli, Salad & Bottarga - 280

Papardelle - Osso Buco, Veal Chunk, Smoked Marrow, Gremolata & Parmesan - 305

Loin of Cod - Mussels, French Curry, Salsify & Orange - 420

Hamburger - Swedish Diary Cow, Gorgonzola Dolce, Caramelized Onion & French Fries - 265

Veal Meatballs - Cream Sauce, Potato Purée, Pickled Cucumber & Lingonberries - 290

Fileé of Beef - Peppercorn Sauce, Salad & French Fries - 475

Dessert

Cheese Platters - served with Marmelade & Bread - 180

Crème Caramel - 125

Profiteroles - Vanilla Ice Cream & Chocolate Sauce - 125

Hazelnut Ice Cream - 75

Affogato - Vanilla Ice Cream & Espresso - 85

Pralines - 55/pc