

Meny

Snacks

Krustader med Tryffel & Syltad Shiitake - 95

Gougères med Löjrom & Lagrad Ost - 110

Friterad Munk fylld med Anklever & Äpple - 80 / st

Rosette de Lyon, Salami - 75

Kroketter med Le Noir de Bigorre - 75

Rätter

Friterad Brysselkål med Rotselleripuré & Fläderbär - 145

Torskmousseline med Karamelliserad Kålcrème, Blåmussla & Sjökorall - 175

Potatis med Stenbitsrom från Island, Brynt Smör & Syrad Lök - 175

Kycklingleverparfait med Pumpa, Hasselnötter, Picklade Sommarkantareller - 165

Tartar på Rådjur med Grillad Majonnäs, Enbär & Talgsteckt Bröd - 205

Kejsarhatt med Lök, Friterad Svål & Ramslökskpris - 175

Bläckfisk från Kattegatt med Confiterad Rotselleri, Dragon & Chili - 185

Grillad Piggvar med Currysmör, Betor & Libbsticka - 235

BBQ Chorizo med Salt Citron, Persilja, Mandel & Jordärtskocka - 180

Grillad Biff från Delsbo med Svartrot, Rökt Märg & Picklade Senapsfrön - 265

Tre Sorters Ost med Tillbehör - 180

Äpple med Kardemummaparfait & Friterad Surdeg - 120

Blåbär med Citroncurd, Maräng & Granskottsolja - 120

Madeleine med Grädde & Romhallon - 85

Pralin Signerad Kalle Jungstedt - 45 / st

Meny Kasten Vårt val, Serveras till hela sällskapet utan preferenser - 625

Menu

Snacks

Croustade Truffle & Pickled Shiitake - 95

Gougères Bleak Roe & Cheese - 110

Deep-Fried Donut with Foie Gras & Apple - 80 / pc

Rosette de Lyon, Salami - 75

Croquettes with Le Noir de Bigorre - 75

Servings

Deep-Fried Brussel Sprouts with Celeriac Purée & Elderberry - 145

Cod Mousseline with Caramelized Cabbage Crème, Mussels & Salicorne - 175

Potato with Lumpfish Roe from Island, Browned Butter & Pickled Onion - 175

Chicken Liver Parfait, Pumpkin, Hazelnuts & Pickled Chantarells - 165

Tartar of Roe Deer, Grilled Mayonnaise, Juniper & Tallow Fried Bread - 205

King Oyster with Onion, Deep-Fried Pork Rinds & Ramson Capers - 175

Squid from Kattegatt with Confit Celeriac, Tarragon & Chili - 185

Grilled Turbot with Curry Butter, Beets & Lovage - 235

BBQ Chorizo with Salted Lemon, Parsley, Almond & Jerusalem Artichoke - 180

Grilled Sirloin Steak from Delsbo - Salsify, Smoked Marrow & Pickled Mustard Seed 265

Trio of Cheese with Accompliments - 180

Apple with Cardamom Parfait & Deep-Fried Sourdough - 120

Blueberry with Lemoncurd, Meringue & Spruce Tip Oil - 120

Madeleine with Cream & Raspberries in Rhum - 85

Praline Signed by Kalle Jungstedt - 45 / pc

Menu Kasten Chef's Choice, served to the whole table, without preferences - 625

Please inform the staff if you have any dietary restrictions