

Snacks

Ostron

med Klassiska Tillbehör

45/st

Jamón Mangalica

Lufttorkad Skinka, 24 månader

125

Rosette de Lyon

Lufttorkad Korv från Frankrike

95

Cecina Wagyu

Lufttorkad Ytterlår 24 månader

135

Kroketter

Kyckling Label Rouge, Aioli & Espelette

95

Krustader

Rökt Ål, Ägg & Gräslök

125

Förrätt

Drottningkammussla - Gratinerade med Ndujasmör & Krispigt Bröd - 180

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

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

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

Råbiff - Ramslök, Rökt Fårost & Pommes Allumettes - 225

Chark - Rosette de Lyon, Jamón Mangalica, Cecina Wagyu, Guildas, Levain & Olivsmör - 225

Varmrätt

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

Fettuccine - Grön Sparris, Parmesan, Svartpeppar & Pangratatto - 305

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

Hamburgare - Svensk Mjölko, Gorgonzola Dolce, Karamelliserad Lök & Pommes Frites - 275

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

Fårytterfile - Vit Sparris, Mangold, Rödvinssås, Vitlök, Pommes Duchesse - 365

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

Vänligen informera personalen om eventuella allergier

Snacks

Oyster

With Accompliments

45/pc

Jamon Mangalica

Cured Ham, 24 mo.

125

Rosette de Lyon

Cured Sausiccon from France

95

Cecina Wagyu

Cured Beef from Spain 24 mo.

135

Croquettes

Chicken Label Roge & Espelette

95

Croustades

Smoked Eel, Egg & Chives

125

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 - Ramson, Smoked Lamb Cheese & Pommes Allumettes - 225

Chark - Rosette de Lyon, Jamón Mangalica, Cecina Wagyu, Guildas, Levain & Olive Butter - 225

Main Course

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

Fettuccine - Green Asparagus, Parmesan, Black Pepper & Pangratatto - 305

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

Hamburger - Swedish Diary Cow, Gorgonzola Dolce, Caramelized Onion & French Fries - 275

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

Filé of Sheep - White Asparagus, Chard, Red Wine Sauce, Garlic & Pommes Duchesse - 365

Filé 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

Please inform the staff of any eventual dietary restrictions