

Krustader

Tryffel & Syltad Shiitake - 95

Gougères

Löjrom & Gruyère - 110

Doughnut

Anklever & Äpple - 80 / st

Friterad Flower Sprouts

Rotselleripuré & Fläderbär - 145

Stenbitsrom från Island

Potatis, Brynt Smör & Syrad Lök - 175

Bläckfisk från Kattegatt

Confiterad Rotselleri, Dragon & Chili - 185

Tartar på Innanlår

Fermenterad Vit Sparris, Brynt Smör & Talgstekt Bröd - 205

Grillad Piggvar

Betor, Currysör & Libbsticka - 235

BBQ Chorizo

Jordärtskocka, Mandel, Persilja & Salt Citron - 180

Grillad Biff från Delsbo

Svartrot, Rökt Märg & Picklade Senapsfrön - 265

3 Sorters Ost

Marmelad & Knäcke - 180

Äpple

Kardemummaparfait & Friterad Surdeg - 120

Bakad Chokladcrème

Hasselnötter & Brynt Smörglass - 120

Madeleine

Grädde & Hjortron - 85

Croustade

Truffle & Pickled Shiitake - 95

Gougères

Bleak Roe & Gruyère - 110

Doughnut

Foie Gras & Apple - 80 / pc

Deep-Fried Flower Sprouts

Celeriac Purée & Elderberries - 145

Lumpfish Roe from Island

Potato, Browned Butter & Pickled Onion -175

Squid from Kattegatt

Confit Celeriac, Tarragon & Chili - 185

Tartar of Beef

Fermented White Asparagus, Brown Butter, Tallow & Bread - 205

Grilled Turbot

Beets, Curry Butter & Lovage- 235

BBQ Chorizo

Jerusalem Artichoke, Almond, Parsley & Salted Lemon - 180

Grilled Sirloin Steak from Delsbo

Salsify, Smoked Marrow & Pickled Mustard Seed - 265

Trio of Cheese

with Accompliments - 180

Apple

Cardamom Parfait & Deep-Fried Sourdough - 120

Baked Chocolate Crème

Caramelized Hazelnuts & Brown Butter Ice Cream - 120

Madeleine

Cream & Cloudberries - 85