

Meny

Snacks

Ostron med Klassiska Tillbehör - 35 / st

Krustader med Tryffel & Syltad Shiitake - 90

Gougères med Löjrom & Lagrad Ost - 105

Friterad Munk fylld med Anklever & Äpple - 75 / st

Rätter

Friterad Brysselkål med Rotselleripuré & Fläderbär & - 145

Havskräftsbuljong med Smörstekt Majs, Svart Vitlök & Grönkål - 165

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

Kycklingleverparfait med Pumpa, Hasselnötter, Picklade Sommarkantareller - 165

Kejsarhatt i Svampbuljong med Kycklingskinn & Karamelliserad Lök - 150

Bläckfisk från Kattegatt med Broccoliskott, Dragon & Zucchini - 175

Grillad Piggvar med Currysmör, Betor från Carlssons Grönt & Libbsticka - 225

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

Rådjurssadel med Kål från Wåhlstedts Gård, Lardo & Apelsin - 295

Tre Sorters Ost med Tillbehör - 180

Havtorn med Chokladskum & Söt-Salt Bovete - 115

Blåbär med Citroncurd, Maräng & Granskottsolja - 120

Granité på Älgört & Fläder - 60

Lägg till Gin - 35 / cl

Pralin Signerad Kalle Jungstedt - 45 / st

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

Menu

Snacks

Oyster with Accompliments - 35 / pc

Croustade Truffle & Pickled Shiitake - 90

Gougères Bleak Roe & Cheese - 105

Deep-Fried Donut with Foie Gras & Apple - 75 / pc

Servings

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

Langoustine Broth with Butter Fried Corn, Black Garlic & Kale - 165

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

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

King Oyster with Mushroom Broth, Crispy Chicken Skin & Caramelized Onion - 150

Squid from Kattegatt with Broccoli Sprouting, Tarragon & Zucchini - 175

Grilled Turbot with Curry Butter, Beets from "Carlssons Grönt" & Lovage - 225

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

Saddle of Deer with Cabbage from "Wåhlstedts", Lardo & Orange - 295

Trio of Cheese with Accompliments - 180

Blueberry with Lemoncurd, Meringue & Spruce Tip Oil - 120

Sea Buckthorn with Chocolate Foam & Sweet-Salted Buckwheat - 115

Granité of Meadowsweet & Elderflower - 60

Served with Gin- 35 / cl

Praline Signed by Kalle Jungstedt - 45 / pc

Menu Kasten Chefs Choice, served to the whole table, without preferences - 625