

## Snacks

### Ostron

med Klassiska Tillbehör

40/st

### Jamón Mangala

Lufttorkad Mangalica Skinka, 24 månader

125

### Rosette de Lyon

Lufttorkad Korv från Frankrike

95

### Kroketter

Med Charkuterier

95

## Förrätt

**Drottningkammussla** - Gratinerade med Ndujasmör & Krispig Bröd - 180

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

**Råraka** - Löjrom från Bottenviken, Crème Fraîche, Silverlök & Citron - 305

**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, Ostronskiuling, 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 - 285

**Oxfile** - Pepparsås, Sallad & Pommes Frites - 475

## Dessert

**Tre Sorters Ost** - med Tillbehör - 180

**Crème Caramel** - 120

**Profiteroles** - Vaniljglass & Chokladsås - 120

**Hasselnötsglass** - 65

**Affogato** - Vaniljglass & Espresso - 85

**Pralin** - 55/st

## Snacks

### Oyster

With Accompliments

40/pc

### Jamon Mangala

Cured Mangalica Ham, 24 mo.

125

### Rosette de Lyon

Cured Sausiccon from France

95

### Croquettes

Filled with Charcuteries

95

## Appetizer

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

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

**Hash Browns** - Bleak Roe from Bottenviken, Crème Fraîche, Onion & Lemon - 305

**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 Dairy Cow, Gorgonzola Dolce, Caramelized Onion & French Fries - 265

**Veal Meatballs** - Cream Sauce, Potato Purée, Pickled Cucumber & Lingonberries - 285

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

## Dessert

**Cheese Platters** - served with Marmelade & Bread - 180

**Crème Caramel** - 120

**Profiteroles** - Vanilla Ice Cream & Chocolate Sauce - 120

**Hazelnut Ice Cream** - 65

**Affogato** - Vanilla Ice Cream & Espresso - 85

**Pralines** - 55/pc