

Snacks

Ostron

med Klassiska Tillbehör

45/st

Hasselbackspotatis

Tryffel & Gräslök

125

Jamón Duroc

Lufttorkad Skinka, 24 månader

125

Rosette de Lyon

Lufttorkad Korv från Frankrike

95

Cecina Wagyu

Levain, Tomat & Aioli

125

Förrätt

Kantarelltoast - Lättstuvade Kantareller, Portvin & Parmesan - 225/295

Bouchotmusslor - Miso, Salladslök, Koriander & Röd Jalapeño - 195

Gubbröra - Kavring, Brynt Smör & Dill - 175

Råraka - Löjrom från Kalix, Smetana, Silverlök & Citron - 320

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

Råbiff - Cognac, Kapris, Äggula & Grillad Levain - 205

Varmrätt

Pithivier - Pumpa, Fetaost, Spenat, Vinbär, Beurre Blanc & Vadouvan - 295

Smörstekt Gös - Kantareller, Kräftsås, Vaxbönor, Krondill & Kålrammi - 395

Ångad Piggvar - Forellrom, Vitvinssås, Purjolök & Kokt Färsdpotatis - 550

Råbiff - Cognac, Kapris, Äggula, Pommes Frites & Sallad - 325

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

Fläskkotlett från Rosersbergs Gård - Calvadosås, Kantarellsmör & Potatisgratäng - 345

Oxfile - Pepparsås, Sallad & Pommes Frites - 475

Dessert

Tre Sorters Ost - med Tillbehör - 180

Pavlova - Hallon, Maräng, Hallonsorbet & Lättvispad Grädde - 130

Crème Caramel - 125

Hasselnötssglass - 75

Affogato - Vaniljglass & Espresso - 85

Chokladpudding - med Smetana - 55

Snacks

Oyster

With Accompliments

45/pc

Hasselbacks Potato

Truffle & Chive

125

Jamon Duroc

Cured Ham, 24 mo.

125

Rosette de Lyon

Cured Sausiccon from France

95

Cecina Wagyu

Levain, Tomato & Aioli

125

Appetizer

Chanterelle Toast - Stewed Chanterelles, Port Wine & Parmesan - 225/295

Bouchot Mussels - Miso, Spring Onion, Coriander & Red Jalapeño - 195

Gubbröra - Rye Bread, Brown Butter & Dill - 175

Hash Browns - Bleak Roe from Kalix, Smetana, Onion & Lemon - 320

Duck & Chicken Liver - Parfait, Grilled Levain & Cherry Marmelad - 185

Tartar of Beef - Cognac, Capers, Egg Yolk & Grilled Levain - 205

Main Course

Pithivier - Pumpkin, Feta Cheese, Spinach, Currants, Beurre Blanc & Vadouvan - 295

Fried Pike Perch - Chanterelles, Crayfish Sauce, Wax Beans, Dill & Kohlrabi - 395

Steamed Turbot - Trout Roe, White Wine Sauce, Leek & New Potato - 550

Tartar of Beef - Cognac, Capers, Egg Yolk, French Fries & Salad - 325

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

Pork Chop from Rosersbergs Farm - Calvados Sauce, Chanterelle Sauce & Potatoes au Gratin - 345

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

Dessert

Cheese Platters - served with Marmelade & Bread - 180

Pavlova - Raspberry, Meringue, Raspberry Sorbet & Whipped Cream - 130

Crème Caramel - 125

Hazelnut Ice Cream - 75

Affogato - Vanilla Ice Cream & Espresso - 85

Chocolate Pudding - with Smetana - 55