

Snacks

Ostron

med Klassiska Tillbehör

45/st

Jamón Mangalica

Lufttorkad Skinka, 24 månader

125

Rosette de Lyon

Lufttorkad Korv från Frankrike

95

Cecina Wagyu

Levain, Tomat & Aioli

125

Kroketter

Kyckling Label Rouge, Aioli & Espelette

95

Förrätt

Vit Sparris - Brynt Smörhollandaise & Ramslök - 245

Drottningkammussla - Gratinerade med Ndujasmör & Krispigt Bröd - 180

Gubbröra - Kavring, Brynt Smör & Dill - 175

Råraka - Ljörom från Bottenviken, Smetana, Silverlök & Citron - 320

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

Råbiff - Ramslök, Rökt Fårost & Pommes Allumettes - 225

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

Varmrätt

Risotto al Salto - Grön Sparris, Toppmurklor, Shiitake, Ostronskiuling, Äggula & Parmesan - 275

Gös - Fransk Curry, Spritärter, Blomkål, Beurre Blanc & Basilika - 395

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

Biff Rydberg - Pepparrot, Äggula & Senapsgräddesås - 395

Färytterfilé - Vit Sparris, Mangold, Rödvinssås, Vitlök & Friterad Potatis - 375

Oxfile - Pepparsås, Sallad & Pommes Frites - 475

Dessert

Tre Sorters Ost - med Tillbehör - 180

Crème Caramel - 125

Profiteroles - Vaniljglass & Chokladsås - 125

Hasselnötsglass - 75

Affogato - Vaniljglass & Espresso - 85

Pralin - 55

Snacks

Oyster

With Accompliments

45/pc

Jamon Mangalica

Cured Ham, 24 mo.

125

Rosette de Lyon

Cured Sausiccon from France

95

Cecina Wagyu

Levain, Tomato & Aioli

125

Croquettes

Chicken Label Roge & Espelette

95

Appetizer

White Asparagus - Brown Butter Hollandaise & Ramson - 245

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

Gubbröra - Rye Bread, Brown Butter & Dill - 175

Hash Browns - Bleak Roe from Bottenwiken, Smetana, 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 - Green Asparagus, Morrels, Shiitake, King Oyster, Egg Yolk & Parmesan - 275

Pike Perch - French Curry, Shelling Peas, Cauliflower, Basil & Beurre Blanc - 420

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

Biff Rydberg - Horseradish, Egg Yolk & Mustard Cream - 395

Filé of Sheep - White Asparagus, Chard, Red Wine Sauce, Garlic & Deep-Fried Potato - 375

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