

## 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** - Toppmurklor, Shiitake, Ostronskiuling, Äggula & Parmesan - 275

**Fettuccine** - Grön Sparris, Parmesan, Svartpeppar & Pangratatto - 305

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

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

**Biff Rydberg** - Pepparrot, Äggula & Senapsgrädde - 395

**Fårytterfilé** - Vit Sparris, Mangold, Rödvinsås, Vitlök & Pommes Duchesse - 375

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

## Dessert

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

**Crème Caramel** - 125

**Profiteroles** - Vaniljglass & Chokladsås - 125

**Hasselnötssglass** - 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** - Morrels, Shiitake, King Oyster, Egg Yolk & Parmesan - 275

**Fettuccine** - Green Asparagus, Parmesan, Black Pepper & Pangratatto - 305

**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

**File of Sheep** - White Asparagus, Chard, Red Wine Sauce, Garlic & Pommes Duchesse - 375

**File 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