

INNAN MATEN

Ostron 55kr
med vinägerpicklad lök, citron & tabasco
Oyster
with vinegar pickled onion, lemon & tabasco

Krustad 65kr
med löjrom, smetana & gräslök
Crustad
with bleak roe, smetana & chives

Krispig kejsarhatt 55kr
med grillad kålmajonnäs
Crispy king oyster mushroom
with grilled kale mayonnaise

FÖRRÄTTER

Skaldjursoppa 169kr
med pilgrimsmousseline, hummer, vaniljolja,
körvel & vitlöksbröd
Seafood Soup
*with scallop mousseline, lobster, vanilla oil,
chervil & garlic bread*

Löktarte 159kr
med smördeg, karamelliserad lök, vintertryffel,
tryffelpemorino & pistagenötter
Onion Tarte
*with puff pastry, caramelized onion, winter truffle,
truffle pecorino & pistachio*

Råbiff 179kr
med dijonmajonnäs, syrad lök, friterad kål,
lagrad ost & gräslök
Beef Tartar
*with dijon mayonnaise, pickled onion, fried kale,
aged cheese & chives*



HUVUDRÄTTER

Piggvar 375kr
med rostat bovete, steklök, äpple & veloute på
Karl-Johan svamp

Turbot
*with roasted buckwheat, apple, onion & velouté on
porcini mushroom*

Kalvrygg 359kr
med saltbakad rotselleri, lagrad ost, grönkål,
salvia & hollandaisesås

Veal
*with salt baked celeriac, aged cheese, green kale,
sage & hollandaise sauce*

Lammlägg 359kr
med citronkräm, rostad tomat- & brödsås,
kronärtskocka & torkad ramslök

Lamb Shank
*with lemon cream, roasted tomato- & bread sauce,
artichoke & dried ramson*

Bräserverad Kålrabbi 289kr
med ärt- & sojabönkräm, brynt smör, macadamianöt,
purjolök & gröna oliver
Braised Kohlrabi
*with pea- & soy bean cream, browned butter, macadamia
nut, leek & green olives*

Chef's Choice

Svårt att bestämma dig? Låt kocken bestämma middagen!
Can't decide? Let the chef decide your dinner!

5 rätters meny / 5 course menu 689kr/person
Beställs till samtliga vid bordet /
only for everybody at the table

Allergier? Be personalen om hjälp
Allergies? Ask the staff for help