



LITE BUBBEL

SOMETHING BUBBLY

-  NV Louis Roederer Collection 242 159:-
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Louis Roederer, Champagne, Frankrike
-  NV Bonchelli Prosecco 99:-
Glera
Bonchelli, Veneto, Italien
- NV Celebrandum Cava Brut Selecció Especial 99:-
Macabeo, Parellada, Xarel-Lo
Castell d'Or, Tarragona, Spanien

FÖRRÄTTER

STARTERS

BAKAD RÖDBETA

Bakad rödbeta – Syltad gulbeta – Ostkräm
Brynt soja- och havtornssmör – Friterad potatis

BAKED BEETROOT

*Baked beetroot – Pickled golden beet – Cheese relish
Browned soy and sea-buckthorn butter – Deep-fried potato*

PILGRIMSMUSSLA

Morot – Ingefära – Gräddfil – Syrad morot – Ramslök

SCALLOP

Carrot – Ginger – Sour cream – Pickled carrot – Ramsons

RÅBIFF

Nötinnanlår – Jordärtskockskräm – Krispig potatis
Silverlök – Ramslök

STEAK TARTARE

*Topside of beef – Cream of Jerusalem artichokes
Crispy potato – White onion – Ramson*

ALLERGIER?

Allergi eller allmän fråga om innehåll i våra maträtter? Fråga vår personal!
Allergy or general question about the content of our foods? Please ask our staff!

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

RÖDING

Smörad spetskål – Gurka – Brynt smörsmul – Broccolini

CHAR

*Buttered sweetheart cabbage – Cucumber
Crumbs of beurre noisette – Broccolini*

TENDER STRIP

Rotselleri – Spetskål – Fermenterad selleri – Dill
Stjälkselleri – Pepparrot - Dragon

TENDER STRIP

*Celeriac – Sweetheart cabbage – Fermented celery
Dill – Celery – Horseradish – Tarragon*

ROSELLERI

Rotsellerikräm – Pak choi – Fermenterad rotselleri
Bakad lök – Tomat

CELERIAC

*Creamed celeriac – Pak choi – Fermented celeriac
Baked onion – Tomato*

DESSERTER

DESSERTS

RABARBER

Bakad vaniljkräm – Rabarberkompott – Hallonsorbet – Havrekrisp

RHUBARBS

Baked custard – Rhubarb compote – Raspberry sorbet – Oat crumble

VITCHOKLAD, KÖRSBÄR & MANDEL

Vitchoklad & mascarpone mousse – Marinerade körsbär
Rostad mandel – Mandelflarn – Körsbärssorbet

WHITE CHOCOLATE, CHERRIES & ALMONDS

*White chocolate & mascarpone mousse – Marinated cherries
Toasted almonds – Almond brandy snaps – Cherry sorbet*

ETT GOTT VIN TILL MATEN?

Tveka inte att fråga efter vår digra vinlista. Här hittar du viner som passar till alla våra maträtter utifrån ditt eget tycke och smak. Om du är osäker på vilka viner du ska välja så rekommenderar vi att du tar ett vinpaket med viner utvalda av vår fantastiska Sommelier, Emelie Carlsson.

VINPAKET MED VINER UTVALDA AV VÅR SOMMELIER

WINES ESPECIALLY SELECTED BY OUR SOMMELIER

2 glas – 285:-

3 glas – 360:-

4 glas – 460:-

