



VI SERVERAR MELLANRÄTTER OCH REKOMMENDERAR 3-4 PER PERSON  
All courses are served medium size and we recommend 3-4 per person

### KÖKETS VAL AV 4 RÄTTER

Chefs choice of 4 courses

595 kr

#### K A L L T / C O L D

Burrata med gravad tomat, stekt bröd, örter och olivolja – 185 kr  
Burrata with cured tomatoes, bread crumbs, herbs and extra virgin olive oil

Råbiff med ostron, rödbeta och krasse – 185 kr  
Beef tartar with oysters, beets and watercress

Carpaccio av hälleflundra med Espelette peppar, gräslök och citrondressing – 180 kr  
Carpaccio of Halibut with Piemont d' Espelette, chives and lemon vinaigrette

Löjrom med friterad potatis, rödlök, brynt smör och dill – 195 kr  
Vendace roe with deep fried potatoes, onions, beurre noisette and dill

Lättbakad fjällröding med äpple, gurka, pepparrot och rågbrödskrutonger – 190 kr  
Arctic char with apples, cucumber, horse-radish and rye bread crutons

#### V A R M T / W A R M

Tortellini med Karl-johansvamp, tryffel och parmesanost – 195 kr  
Tortellini with cep mushrooms, truffles and Parmiggiano Reggiano

Stekta kammusslor med brynt sojasmör, yuzu och shitakesvamp – 195 kr  
Fried scallops with beurre noisette, soy sauce, yuzu and shitake mushrooms

Bakad torsk med blåmusslor, citron, vitlök och vitt vin – 185 kr  
Baked cod with mussels, lemon, garlic and white wine

Stekt rödtunga på ben med kronärtskocka, tomatconfit och Nice-oliver – 190 kr  
Fried witch flounder on the bone with artichokes, confit of tomatoes, herbs and Nice olives

Grillad lammfog med getostyoghurt, mynta, aubergine och koriander – 185 kr  
Grilled lamb shoulder with goat cheese yoghurt, mint, aubergine and coriander

Stekt kotlett av Ibericogris, stesky, pistou och potatispuré – 190 kr  
Fried Iberico pork chop with jus roti, pistou and potatoe puré

Grillad oxrygg med lök, pimentos de padron, vinägersky och vitlökssmör – 195 kr  
Grilled steak with onions, pimentos de padron, vinegar jus and garlic butter

#### S Ö T T / S W E E T

Pavlova med karamelliserade äpplen, sorbet och vaniljsås – 120 kr  
Pavlova with caramelized apples, sorbet and vanilla custard

Luftig chokladmousse med mjölkglass och saltkola – 120 kr  
Chocolate mousse with milk ice cream and salt caramel

Apelsinsorbet med olivolja, svartpeppar och citrontimjan – 95 kr  
Orange sorbet with olive oil, black pepper and lemon thyme

Ananas tarte tatin med mörk rom och vaniljglass – 120 kr  
Pineapple tarte tatin with dark rum and vanilla ice cream

Dagens ostar med tillbehör – 150 kr  
Cheese of the day with condiments

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER  
Please let us know if you have any allergies

