



FÖRRÄTTER/STARTERS

Malen Oxe med emulsion på västerbottenost, krispig kavring, sylrig rödlök, krämig äggula & brynt smörpulver 175:-

Steak tartar, västerbottencheese emulsion, dark croutons, pickled red onion, creamy egg yolk & browned butter

Crème Ninon med stekt pilgrimsmussla, spritärtor, 135:- sylrig schalottenlök & stekt surdegsbröd

Crème Ninon, seared scallop, green peas, tart shallots & fried sourdough bread

Bakad vit sparris, brynt smörskum, krispig levain 119:- krutong, rökt sikrom & citruspärlor

Baked white asparagus, browned butter foam, crispy levain crutong, smoked whitefish & citrus pearls

Langos "Skagen" friterad langos, smetana, 155:- ishavsräkor & hummer, dill, rödlök & rökt forellrom

Fried langos, smetana, prawns, lobster, dill, red onion & smoked trout roe

VARMRÄTTER/MAINS

Bakad torskrygg, ugnsbakade rödbetor, krispig chorizo & beurre blanc 265:-

Baked cod, roasted beetroots, crispy chorizo & beurre blanc

Ångad Rödvingefilé med broccolipuré, smörbakad 255:- broccolini, musslor & smörad hummersås

Steamed fillet of char, butter baked broccolini, clams, & buttered lobster sauce

Skånsk kyckling från Bjäre med krämig majs, 245:- jordärtskocka, tryffelsky & krispig grönkål

Grilled cornfed chicken, creamy sweetcorn, artichoke, trufflejus & crispy kale

Helstekt svensk oxrygg, grillade primörer, 275:- blomkålskräm & körvel

Baked sirloin, grilled spring vegetables, cauliflower cream & chervil

Örtfylld Portabello med citrusmarinerade sojaböner, 245:- potatiskrisp & svampconsommé, lök, tryffelkräm & vattenkrasse

Portabello stuffed with herbs, citrusmarinated soyabeans, potatoe crisp & mushroom consommé, onion, trufflecreeam & cress

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

Vit Chokladmousse med vanilj- och passionsfruktsgelé, 135:- passionsfruktssorbet & rostad vitchoklad

White chocolate mousse, vanilla- & passionfruitjelly, passionfruitsorbet & roasted white chocolate.

Friterade munkar med rabarber & limekompott 95:- serveras med vanilj & kardemummaglass

Deep fried donuts with rhubarb & lime compote served with vanilla & cardamom ice cream.

"Banana split" med chokladkräm, bananpannacotta, 125:- vaniljespuma, vaniljglass & maräng

Banana, chocolatecream, bananpanacotta, vanillafoam, vanilla ice cream & meringue

Klassisk Crème Brulée serveras med 130:- svartvinbärssorbet & bär

Crème Brulée served with blackcurrant sorbet & berries

Svenska Ostar serveras med marmelad & fröknäcke 145:-

Swedish cheeses, marmalade & hardbread

CHAMPAGNE BY GLAS

Dagens champagne

Champagne of the day

VÅRA KLASSIKER/CLASSIC YSB

Löjromstoast med syrad grädde, lök & citron

Toast with bleak roe, sour creame, onion & lemon

175:-

Ostron med citron, tabasco & mignonette

Oysters with lemon, tabasco & mignonette

35:-/st

Moules frites, vinkokta musslor med vitlök & persilja

Moules frites, wine cooked mussels with garlic and parsley

215:-

Svensk Hängmörad Entrecôte med bearnaise, tomatsallad & pommes frites

Entrecôte with with bearnaise sauce, tomato salad & french fries

315:-

Rätterna i våra menyer kan innehålla allergener. Vänligen hör med oss om avvikande kost så vi kan ta hand om er på bästa sätt.
Our dishes may contain allergens. Please consult us regarding any dietary requirements so that we can look after your needs in every way