



FÖRRÄTTER/STARTERS

- Tartar på Oxe med tryffelmajonnäs, parmesan, rotfruktschips, bakad tomat & örtsallad** 175:-
Steak tartare, trufflemayonnaise, parmesan, root vegetable crisps, baked tomato & herb salad
- Lättrökt Röding med färskpotatis bakad i brynt smör, gräddfil, syrad rödlök & kavring** 145:-
Lightly smoked char, new potatoes baked in browned butter, sour cream, pickled red onion & local dark bread
- Eldad Blomkål med kräm på vita bönor, Valenciamandel & örtvinaigrette** 125:-
Wood burned cauliflower, white bean cream, Valencia almond & herb vinaigrette
- Langos "Skagen" friterad langos, smetana, ishavsräkor & hummer, dill, rödlök & rökt forellrom** 155:-
Fried langos, smetana, prawns, lobster, dill, red onion & smoked trout roe

VARMRÄTTER/MAINS

- Grillad Lammrostbiff med Merguezkorv, rostad zucchini, tomat & örtsky** 265:-
Grilled loin of lamb, Merguez sausage, roasted zucchini, tomato & herb jus
- Ångad Röding med smörad vitvinsås smaksatt med rökt forellrom & fänkålsrudité** 255:-
Steamed Char, white wine sauce seasoned with smoked trout roe & fennel crudité
- Bakad Torskrygg med ugnsbakade rödbetor, krispig chorizo & beurre blanc** 265:-
Baked cod, roasted beetroots, crispy chorizo & beurre blanc
- Grillad Kyckling från Bjäre med krämig majs, smörbakad pak choi & tryffelsky** 245:-
Grilled local chicken, creamy sweetcorn, butter baked pak choi & trufflejus
- Helstekt svensk Oxrygg, grillade primörer, blomkålskräm & körvel** 275:-
Baked sirloin, grilled spring vegetables, cauliflower cream & chervil
- Ugnsbakad Aubergine med mojo rojo, avocadokräm, rotfruktschips & vattenkrasse** 255:-
Baked aubergine, mojo rojo, avocado cream, root vegetable crisps & water cress

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

- Vitchoklad- & jordgubbsmousse med marinerade jordgubbar, havresmulor & vaniljglass** 115:-
White chocolate- & strawberry mousse, marinated strawberries, oat crumble & vanilla ice cream
- Chokladpastej med körsbärglass, spritiga kaffepärlor & rostade hasselnötter** 110:-
Chocolate paté, cherry ice cream, 'boozy' coffee pearls & roasted hazelnuts
- Crème Brulée smaksatt med punsch samt chokladkräm** 95:-
Crème Brulée flavoured with swedish punsch & chocolate cream
- Lemontarte med rostade pistagenötter, krossad maräng & rabarbersorbet** 125:-
Lemontarte, roasted pistachios, meringue & rhubarb sorbet
- Svenska Ostar serveras med marmelad & fröknäcke** 145:-
Swedish cheeses, marmalade & hardbread
- Glasskula** 35:-
Scoop of ice cream

CHAMPAGNE BY GLAS

Piper-Heidsieck, Brut NV

125:-

Pol Roger, Brut NV

129:-

VÅRA KLASSIKER/CLASSIC YSB

Löjrom med syrad grädde, inlagd lök & potatischips
Whitefish roe with sour cream, pickled onion and potato chips

175:-

Ostron med citron, tabasco och mignonette
Oysters with lemon, tabasco and mignonette

35:- st

Moules frites. Vinkokta musslor med vitlök och persilja, serveras med pommes frites & aioli
Moules frites, wine cooked shells with garlic and parsley, served with French fries & aioli

215:-

Grillad entrecôte med tomatsallad, bearnaise och pommes frites
Rib eye steak with tomato salad, bearnaise sauce and french fries

295:-

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