



OYSTERS & CHAMPAGNE

Ostron med citron, tabasco & mignonette

Oysters with lemon, tabasco & mignonette

35:-/st

Dagens champagne

Champagne of the day

FÖRRÄTTER/STARTERS

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

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

Crème Ninon med stekt pilgrimsmussla, spritärtor, sylrig schalottenlök & stekt surdegsbröd

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

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

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

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

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

VARMRÄTTER/MAINS

Bakad torskrygg, ugnsbakade rödbeter, krispig chorizo & beurre blanc

Baked cod, roasted beetroots, crispy chorizo & beurre blanc

Ångad Rödingfilé med broccolipuré, smörbakad broccolini, musslor & smörad hummersås

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

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

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

Helstekt svensk oxrygg, grillade primörer, blomkålskräm & körvel

Baked sirloin, grilled spring vegetables, cauliflower cream & chervil

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

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

DESSERTER/DESSERTS

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

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

Friterade munkar med rabarber & limekompott serveras med vanilj & kardemummaglass

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

"Banana split" med chokladkräm, bananpannacotta, vaniljespuma, vaniljglass & maräng

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

Klassisk Crème Brulée serveras med svartvinbärssorbet & bär

Crème Brulée served with blackcurrant sorbet & berries

Svenska Ostar serveras med marmelad & fröknäcke

Swedish cheeses, marmalade & hardbread

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