



FÖRRÄTTER/STARTERS

Vichyssoise med sparris, ramslöks Royal & friterad surdeg 145:-

Vichyssoise with asparagus, ramson royal & crispy sourdough

Sotad norsk fjordlax med soyatapioka, puffat matvete, majonnäs på brynt smör & syrade vårskott 155:-

Blackened Norwegian salmon with soy tapioka, wheat berries, brown butter mayonnaise & spring shots

Lengravad kalv med dragonemulsion, örtrumble, laxrom & riven äggula 175:-

Cured veal with tarragon dressing, herb crumble, salmon roe & grated egg yolk

Grillad vit sparris med hollandaisesås, krutonger, blommor & krasse 135:-

Grilled white asparagus with hollandaise, croutons, flowers & cress

VARMRÄTTER/MAINS

Vit fisk efter säsong, brandade på färskpotatis, inlagd forellrom, sylig rädisa & rökig vitvinsås 280:-

White fish in season, mashed potatoes flavored with smoked cod, radishes & smoky white wine sauce

Bakad röding med broccolipuré, broccolini, krispig broccoli, syrad silverlök & buerre blanc 275:-

Baked arctic char, with broccoli pure, broccolini, crispy broccoli, pickled silver onion & buerre blanc

Hängmörad ryggbiff med confiterad lök, sotad knipplök, skysås & citronsmör 285:-

Tenderized striploin with onion confit, blackened onions, red wine sauce & lemon butter

Lammrostbiff med färsk vitlökskräm, getostkroket, grön sparris x2 & vinägersky 255:-

Lamb roast with fresh garlic creme, goat cheese croquette, green asparagus x2 & vinegar jus

Grillad blomkål med lagrad prästost, cashewkräm, blomkålspuré, brynt smör & hasselnötter 215:-

Grilled cauliflower with aged Swedish cheese, cashew creme, cauliflower pure, browned butter & hazelnuts

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

CitronTarte med hallon, italiensk maräng & citronverbena 125:-

Lemon tarte with raspberries, meringue & lemon verbena

“Snickers” på vårt vis, jordnötsglass, vulkansocker & kola 135:-

Our own "snickers", peanut ice cream & caramel

Yoghurtsorbet med rabarbermousse, inkokt rabarber & lakritsknäck 135:-

Yoghurt sorbet with rhubarb mousse, poached rhubarb & licorice toffee

Kvällens utvalda ostar med marmelad & fruktbröd 145:-

Our selection of cheese, served with marmalade & fruit bread

Kaffegodis 105:-

Our Selection of Coffee Sweets

CHAMPAGNE BY GLAS

Piper-Heidsieck, Brut NV

Pol Roger, Brut NV

VÅRA KLASSIKER/CLASSIC YSB

Löjrom, syrad grädde, inlagd lök & potatiships

Bleak roe, sour creme, pickled onion & potato chips

195:-

Ostron, fine de Claire, tabasco, citron & mignonette

Oysters, fine de Claire, tabasco, lemon 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:-

Hängmörad Entrecôte med bearnaise,

pommes frites & tomatsallad

Tenderized ribeye béarnaise sauce, French fries & tomato salad

355:-

Crème brûlée

85:-

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