



## OYSTER

**Ostron, fine de Claire, tabasco, citron & mignonette**

*Oysters, fine de Claire, tabasco, lemon & mignonette*

35:-/st (pce)

## FÖRRÄTTER/STARTERS

**Vichyssoise med sparris, ramslöks Royal & friterad surdeg**

*Vichyssoise with asparagus, ramson royal & crispy sourdough*

**Sotad norsk fjordlax med soyatapioka, puffat matvete, majonnäs på brynt smör & syrade vårskott**

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

**Lengravad kalv med dragonemulsion, örtrumble, laxrom & riven äggula**

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

**Grillad vit sparris med hollandaisesås, krutonger, blommor & krasse**

*Grilled white asparagus with hollandaise, croutons, flowers & cress*

## VARMRÄTTER/MAINS

**Vit fisk efter säsong, brandade på färskpotatis, inlagd forellrom, sylrig rädisa & rökig vitvinsås**

*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**

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

**Hängmörad ryggbiff med confiterad lök, sotad knipplök, skysås & citronsmör**

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

**Lammrostbiff med färsk vitlökskräm, getostkroket, grön sparris x2 & vinägersky**

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

**Grillad blomkål med lagrad prästost, cashewkräm, blomkålpuré, brynt smör & hasselnötter**

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

## DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

**CitronTarte med hallon, italiensk maräng & citronverbena**

*Lemon tarte with raspberries, meringue & lemon verbena*

**“Snickers” på vårt vis, jordnötsglass, vulkansocker & kola**

*Our own “snickers”, peanut ice cream & caramel*

**Yoghurtsorbet med rabarbermousse, inkokt rabarber & lakritsknäck**

*Yoghurt sorbet with rhubarb mousse, poached rhubarb & licorice toffee*

**Kvällens utvalda ostar med marmelad & fruktbröd**

*Our selection of cheese, served with marmalade & fruit bread*

**Kaffegodis**

*Our Selection of Coffee Sweets*

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*