



FÖRRÄTTER/STARTERS

Carpaccio med hyvlade morötter, kålrot, rostade nötter & frön. Serveras med parmesan & kallpressad rapsolja 175:-

Carpaccio (thinly sliced beef) with shaved carrots, swede, roasted nuts. Served with parmesan cheese and rapeseed oil

Varmrökt lax med senapscreme, pocherat ägg, örtsallad, puffat matvete och picklad citron 145:-

Smoked salmon with mustard cream, poached egg, herb salad, crispy wheate berries and pickled lemon

Toast Skagen med löjrom och syrad rödlök 155:-

Classic toast skagen with shrimps, mayonaise, pickled onion and whitefish roe

Gazpacho med vitlökskrutonger och olivolja 125:-

Gazpacho with garlic croutons and olive oil

VARMRÄTTER/MAINS

Kronärtskocka "barigoule" med morötter, rostad tomatbuljong, majspuré, lökar och bönor 215:-

Artichoke "barigoule" with carrots, roasted tomato bouillon, corn puré, onions and beans

Kalvbröst "pressé" med buljongkokta primörer, dragon, pepparrot och krispig kalvbräsa 255:-

Braised veal brisket "pressé" with vegetables, tarragon, horseradish and crispy sweetbreads

Ångad röding med rimmad gurka, sjökorall, krämig kål, musselsås och forellrom 275:-

Steamed char with salted cucumber, corals, creamy cabbage, clam sauce and roe

Bakad torsk med pocherat sidfläsk, vitvinssky, krispig kapris, palsternackspuré och hyvlad fänkål 280:-

Baked cod with poched porkbelly, white wine jus, crispy capers, parsnip puré and shredded fennel

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

Jordgubb och rabarberkompott med sockerkakskrutonger och limesabayon 135:-

Strawberry and rhubarb compote with sweet croutons and lime cream

Chokladmousse med hasselnötter, nougatkräm, apelsincurd och hallonsorbet 135:-

Chocolate mousse with hazelnuts, nougat cream, orange curd and raspberry sorbet

Våra utvalda ostar med marmelad och fruktbröd 145:-

Our selected cheeses served with marmelade and fruitbread

Jordgubbar, glass, grädde, choklad 125:-

Strawberry, ice cream, whipped cream, chocolate

Glass/sorbetkula 55:-

One scoop of ice cream or sorbet

CHAMPAGNE BY GLAS

Piper-Heidsieck, Brut NV

Pol Roger, Brut NV

VÅRA KLASSIKER/CLASSIC YSB

Löjrom med syrad grädde, inlagd lök & potatischips

Whitefish roe with sour cream, pickled onion and potato chips

195:-

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

355:-

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