



FÖRRÄTTER/STARTERS

- Potatiskräm med tryffel, crème fraîche, smörkokt purjolök, krispig potatis & dansk hårdost 135
Potato cream with truffle, sour cream, butter cooked leeks & grated Danish cheese
- Langos med skagenräka, syrad grädde & forellrom 155
Fried langos with shrimp, sour cream & trout roe
- Råbiff på oxinnanlär med färskost, ramlöksolja & jordärtskockschips 145
Beef tartare with cream cheese, spring onions & Jerusalem artichoke crisps
- Grillad vit sparris med brynt smör, soja, smörgåskrasse & löjrom 155
Grilled white asparagus with browned butter, soy, cress & bleak roe

VARMRÄTTER/MAINS

- Bakad Röding med hyvlad fänkål, burre blanc smaksatt med gräslök & lätrökt Arenkha caviar 265
Steamed Char with fennel & beurre blanc flavored with Arenkha caviar
- Helstekt kalvrygg med palsternackskrä, karamelliserad schalottenlök, timjan & lagerbladsky 275
Whole grilled sirloin of veal with parsnip cream, caramelized shallots, thyme & bay leaf jus
- Grillat kycklingbröst från Bjäre med krämig spetskål, skummad velouté & friterad svartkål 255
Grilled chicken breast from Bjäre with creamy cabbage, skimmed velouté & fried black cabbage
- Ångad Torskrugg med bakade betor, smörad musselfond, forellrom & dill 270
Steamed cod with baked beetroot, buttered mussel jus, dill & trout roe
- Bakad rotselleri "mille-feuille", grillad kejsarhatt från Hällestad, sojaböner & misovinägrett 235
Baked root celery "mille-feuille", fried mushroom from Hällestad, soybeans & miso vinaigrette

DESSERTER & OST / DESSERTS & CHEESE

- Vit chokladmousse fylld med rabarber & jordgubb samt rabarbersorbet 135
White chocolate mousse with a rhubarb & strawberry filling and rhubarb sorbet
- Hallonfärskost med citronsorbet, rostad mandel & lakritsmaräng 135
Raspberry cream cheese with lemon sorbet, roasted almonds & licorice meringue
- Rostat bananbröd med cashewnötsglass & lättsaltad kolasås 120
Toasted banana bread with cashew nut ice cream & salted caramel sauce
- Klassisk Crème Brûlée 95
Classic Crème Brûlée
- Kvällens ostar 145
Cheeses of the evening, marmalade & hard bread
- Kaffegodis 45
A little treat with your coffee

CHAMPAGNE BY GLAS

Piper-Heidsieck, Brut NV

135

VÅRA KLASSIKER/CLASSIC YSB

Baerri caviar 30g med ugnsbakad blini, gräslök & smetana

Baerri kaviar 30g with baked blini, sour cream & chive
450

Löjrom, smetana, gräslök, toast

Bleak roe with sour cream, red onions & roasted bread
175

Ostron med citron, tabasco & mignonette

Oysters with lemon, tabasco & mignonette
35/st

Moules frites – Vinkokta musslor med vitlök & persilja, serveras med pommes frites & aioli

Moules frites, wine cooked shells with garlic & parsley, served with French fries & aioli
235

Grillad Entrecôte med tomatsallad, bearnaise & pommes frites

Rib eye steak with tomato salad, bearnaise sauce & 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