



PORT ALWAYS

**Baerri caviar 30g med ugnsbakad blini,
gräslök & smetana**

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

Champagne
Piper-Heidsieck NV
135

**Ostron med citron,
tabasco & mignonette**
Oysters with lemon, tabasco & mignonette
35/st

FÖRRÄTTER/STARTERS

**Potatiskräm med tryffel, crème fraîche, smörkokt purjolök,
krispig potatis & dansk hårdost**

*Potato cream with truffle, sour cream, butter cooked leeks
& grated Danish cheese*

Langos med skagenräka, syrad gräddde & forellrom

Fried langos with shrimp, sour cream & trout roe

**Råbiff på oxinnanlår med färskost, ramslöksolja
& jordärtskockschips**

Beef tartare with cream cheese, spring onions & Jerusalem artichoke crisps

**Grillad vit sparris med brynt smör, soja,
smörgåskrasse & löjrom**

*Grilled white asparagus with browned butter, soy,
cress & bleak roe*

VARMRÄTTER/MAINS

**Bakad Röding med hyvlad fänkål, burre blanc smaksatt
med gräslök & lättrokt Arenkha caviar**

Steamed Char with fennel & beurre blanc flavored with Arenkha caviar

**Helstekt kalvrygg med palsternackskräm, karamelliserad
schalottenlök, timjan & lagerbladsky**

*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**

*Grilled chicken breast from Bjäre with creamy cabbage,
skimmed velouté & fried black cabbage*

**Ångad Torskrygg med bakade betor, smörad musselfond,
forellrom & dill**

Steamed cod with baked beetroot, buttered mussel jus, dill & trout roe

**Bakad rotselleri "mille-feuille", grillad kejsarhatt från
Hällestad, sojabönor & misovinäggrett**

*Baked root celery "mille-feuille", fried mushroom from Hällestad,
soybeans & miso vinaigrette*

DESSERTER & OST / DESSERTS & CHEESE

**Vit chokladmousse fylld med rabarber & jordgubb
samt rabarbersorbet**

*White chocolate mousse with a rhubarb & strawberry filling
and rhubarb sorbet*

**Hallonfärskost med citronsorbet, rostad mandel
& lakritsmaräng**

*Raspberry cream cheese with lemon sorbet,
roasted almonds & licorice meringue*

**Rostat bananbröd med cashewnötsglass
& lättsaltad kolasås**

*Toasted banana bread with cashew nut ice cream
& salted caramel sauce*

Klassisk Crème Brûlée

Classic Crème Brûlée

Kvällens ostar

*Cheeses of the evening, marmalade
& hard bread*