



PORT ALWAYS

**Svenskt kaviar med nystekta boveteplättar,
gräslök & smetana**

*Swedish caviar with fried pancakes of buckenbeat,
chives & sour cream*

450

Champagne

Piper-Heidsieck NV

140

PORTs Signature GT

145

**Ostron med citron,
tabasco & mignonette**

Oysters with lemon, tabasco & mignonette

35/st

FÖRRÄTTER/STARTERS

**Råbiff med fermenterad svampemulsion, knaprig potatis
& riven gårdsost från Wilhelmsdal**

*Beef tartare with fermented mushroom cream, crispy potato & grated cheese
from Wilhelmsdal*

**Friterad Getost med glaserade gulbetor, gulbetsemulsion
& rostade salta mandlar**

*Fried goat cheese with glazed yellow beets, cream of beets & roasted
salty almonds*

Langos med skagenräka, syrad grädde & forellrom

Fried langos with shrimp, sour cream & trout roe

**Krispig Torskkind med potatiskräm, dillmarinerade
gröna ärtor & citronpicklad äpple**

*Crispy cod cheeks with potato cream, dill marinated green peas & lemon
pickled apple*

VARMRÄTTER/MAINS

**Helstekt Oxfile med oxragu, krispig bovete, blomkålspuré
& bakad tomat**

*Whole grilled filet of ox with ragu of ox, crispy buckenbeat,
cauliflower puré & baked tomato*

**Bakad Rotselleri "mille-feuille", grillad kejsarhatt från
Hällestad, sojaböner & misovinäggrett**

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

Ångad Sej med chorizo, rostade morötter & brynt smörskum

Steamed Saithe with chorizo, roasted carrots & browned butter foam

**Grillad Kyckling från Bjäre med majs, stekt svamp, färskriven
tryffel & rostad kycklingsky**

*Grilled Chicken from Bjäre with corn, fried mushroom, freshly grated truffle
& roasted chicken jus*

**Bakad Röding med hyvlad fänkål, beurre blanc smaksatt
med gräslök & lättrökt Arenkha caviar**

Steamed Char with fennel & beurre blanc flavoured with Arenkha caviar

DESSERTER & OST / DESSERTS & CHEESE

Klassisk Crème Brûlée

Classic Crème Brûlée

Muskovadokaka med syltad pumpa & yoghurtparfait

Muskovado cake with pumpkin & yoghurt parfait

Kvällens ostar

Cheeses of the evening, marmalade & hard bread

**Äpplesorbet med ingefärskräm, mandelflarn, inkokta äpplen
& mjuk maräng**

Apple sorbet with ginger cream, almond flakes, cooked apples & soft merengue

**Rostat bananbröd med cashewnötsglass, rostad havre
& lättsaltad kolasås**

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