



FÖRRÄTTER/STARTERS

- Råbiff med fermenterad svampemulsion, knaprig potatis & riven gärdsost från Wilhelmsdal** 145
Beef tartare with fermented mushroom cream, crispy potato & grated cheese from Wilhelmsdal
- Glaserade gulbetor med fikon vinaigrette, krämig getost & saltrostade mandlar** 135
Glazed yellow beets with fig vinaigrette, creamy goat cheese & salt roasted almonds
- Langos med skagenräka, syrad grädde & forellrom** 155
Fried langos with shrimp, sour cream & trout roe
- Krispig Torskkind med potatiskräm, dillmarinerade gröna ärtor & citronpicklad äpple** 150
Crispy cod cheeks with potato cream, dill marinated green peas & lemon pickled apple

VARMRÄTTER/MAINS

- Helstekt Oxfilé med oxragu, krispig bovete, blomkålspuré & bakad tomat** 285
Whole grilled filet of ox with ragu of ox, crispy buckwheat, cauliflower puré & baked tomato
- Bakad Rotselleri "mille-feuille", grillad kejsarhatt från Hällestad, sojaböner & misovinäggrett** 245
Baked Celeriac "mille-feuille", fried mushroom from Hällestad, soybeans & miso vinaigrette
- Ångad Sej med chorizo, rostade morötter & brynt smörskum** 255
Steamed Saithe with chorizo, roasted carrots & browned butter foam
- Grillad Kyckling från Bjäre med majs, stekt svamp, färskriven tryffel & rostad kycklingsky** 265
Grilled Chicken from Bjäre with corn, fried mushroom, freshly grated truffle & roasted chicken jus
- Bakad Röding med hyvlad fänkål, beurre blanc smaksatt med gräslök & lättrokt Arenkha caviar** 275
Steamed Char with fennel & beurre blanc flavoured with Arenkha caviar

DESSERTER & OST / DESSERTS & CHEESE

- Klassisk Crème Brûlée** 95
Classic Crème Brûlée
- Mörk chokladmousse med kaffekola, maraschino körsbär & kanderade hasselnötter** 125
Dark chocolate mousse with coffee caramel, maraschino cherries & sugar glazed hazelnuts
- Kvällens ostar** 145
Cheeses of the evening, marmalade & hard bread
- Äpplesorbet med ingefärskräms, mandelflarn, inkokta äpplen & mjuk maräng** 115
Apple sorbet with ginger cream, almond flakes, cooked apples & soft merengue
- Rostat bananbröd med cashewnötsglass, rostad havre & lättsaltad kolasås** 120
Toasted banana bread with cashew nut ice cream, roasted oats & salted caramel sauce
- Kaffegodis** 45
A little treat with your coffee

CHAMPAGNE BY GLAS

Piper-Heidsieck, Brut NV

140

PORTs Signature GT

145

VÅRA KLASSIKER/CLASSIC YSB

Svenskt kaviar med nystekta boveteplättar, gräslök & smetana

Swedish caviar with fried pancakes of buckwheat, chives & sour cream

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

245

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