

STARTERS

Rökt Ankbröst Syrlig inkokt lök, yoghurt, vattenkrasse, sumak & ramslökskapris <i>Smoked duck, pickled onions, yoghurt, watercress, sumac & wild garlic capers</i>	165
Vichyssoise Haricots verts, gröna ärtor, dill & pommes alouettes <i>Vichyssoise, haricots verts, dill, green peas & pommes alouettes</i>	145
Råbiff Marconamandel, silverlök, krispig kyckling & Pecorino Steak tartare, almonds, white onions, crispy chicken & Pecorino	175
Gravad Lax Dill, gulbeta, citron, pumpafrö & fänkål <i>Cured salmon, dill, yellow beet, lemon, pumpkin seeds & fennel</i>	169

CLASSIC STARTERS

Toast Skagen Skagenräka, majonnäs, forellrom, citron, dill & brioche <i>Swedish shrimp toast, trout roe, lemon, dill, mayonnaise & brioche</i>	179
Löjrom från Bottenviken 15g Smetana, gräslök, rödlök, citron & brioche <i>Bleak roe, sour cream, onions, lemon & brioche</i>	195

WINE MENU

Två glas vin	Tre glas vin
315	425

Rätterna på vår meny kan innehålla allergener, prata med din servitör så vi kan hjälpa dig på bästa sätt. För information om ursprungsland på kött och fågel, fråga gärna oss.

Our dishes may contain allergens, please consult us so that we can look after your needs in the best way. For information about country of origin for meat and poultry, feel free to ask us.



Med ett modernt uttryck hämtar vi inspiration från det franska och amerikanska köket, med noga utvalda ingredienser som speglar säsongens smaker. Här är kärleken till maten och hantverket det allra största.

A GOOD START

Champagne
Lacroix- Dunesse Cuvée Vanessa NV
175

Ostron
Mignonette, citron & Tabasco
Oyster, mignonette, lemon & Tabasco
49/st

Svensk Störkaviar 25g
Syrad grädde, gräslök, rödlök, citron & bovetepläggat
Sturgeon caviar, sour cream, chives, onions & blinier
525

COCKTAILS

The Champagne Mojito
Rum, Lime, Mint, Sugar & Dunesse Champagne
185

Swedish Pine Needle
Skåne Akvavit, Campari, Aperol, Pine Needle Syrup & Lemon
165

Purple Rain
San Cosme Mezcal, Aperol, Blackberry, Honey & Lemon
185

Remedium ‘The Cure’
Bulleit Rye Whisky, Italicus Rosolio, Sakura Vermouth, Secret Tea Brew & Lemon
179

Côte d’Or
Havana Club Añejo 3 Años, Passionfruit, Peach, Egg White, Lime & Vanilla Foam
175

MAINS

Helstektt Ryggbiff Variation på lök, senapsfrön & sötsyrlig sky <i>Sirlain, onions, mustard seeds & jus</i>	315
Skånsk Majskyckling Jordärtskocka, lagrad prästost, honung & pepparsky <i>Cornfed chicken, Swedish cheese, Jerusalem artichoke, honey & pepper jus</i>	285
Ångad Röding Citronkokt kålrabbi, gurka, krasse & grillad Sandefjordsås <i>Steamed Char, kohlrabi, cucumber, cress & grilled Sandefjord sauce</i>	305
Rostad Palsternacka Skogschampinjoner, Gnudi & persilja <i>Roasted Parsnip, mushrooms, Gnudi & parsley</i>	245

CLASSIC MAINS

Moules Frites Blåmusslor, vitlök, grädde & pommes frites <i>Mussels, garlic, cream & French fries</i>	265
Grillad Entrecôte Tomat, lök, bearnaise & pommes frites <i>Grilled Entrecôte, tomatoes, onion, bearnaise sauce & French fries</i>	425

DESSERTS

Syltad Citron Yoghurt, karamelliserad mandel & mandarinsorbet <i>Candied lemon, yoghurt, caramelized almonds & mandarin sorbet</i>	125
Fransk Mandelkaka Mandel- & körsbärskaka, vanilj & yoghurtglass <i>French almond- & cherry cake, vanilla & yoghurt ice cream</i>	129
Choklad & Havtorn Variation på vit och mörk choklad & havtorn <i>Variation on white and dark chocolate & sea buckthorn</i>	135
Klassisk Crème Brûlée <i>Classic Crème Brûlée</i>	110
Kvällens Ostar Fröknäcke & marmelad <i>Selection of cheese, marmelade & hard bread</i>	175