

Apéritif

SOMETHING BUBBLY

PROSECCO 120 KR .. 565 KR
Treviso – Italien/Italy

LOUIS ROEDERER COLLECTION 243 NV 165 KR .. 975 KR
Champagne– Frankrike/France

Välkomna till bords!

Här komponerar du själv ihop kvällens meny med ditt val av förrätt, varmrätt och dessert.

MAKE YOURSELF AT HOME

Here you compose tonight's menu yourself with your choice of starter, main course, and dessert.

Förrätter

STARTERS

Tartar på lättrimmad torsk

Gurkgelé, blåmusselgrädde, dillolja, kålrabbi & saltört.

COD – cucumber jelly, dill oil, turnip & salt herb.
F, L

Klassisk fransk lantpâté

Smörstekt brioche, saltgurka & picklade slånbar.

FRENCH PÂTÉ – brioche, pickles and pickled sloe berries.
Ä, G, L

Bönröra extraordinaire

Krämig röra på bönor från fagerslätta, saffran, pinjenöt, tryffel, picklad svamp, syrad yoghurt & friterad surdeg.

CREAMY BEANS – saffron, truffle, pickled mushrooms, sourcream and fried sour dough.
G, L

Varmrätter

MAIN COURSES

Gräddstekt torsk à la Sandbergs

Rostad jordärtskockspuré, kycklingskinn med friterad dill, jordärtskocksvelouté, pommes Anna, romanesco & äpple.

CREAMY COD – Roasted jerusalem artichoke puree, pommes anna & apple.
L, F

Brässerad oxkind

Schalottenlök- & baconcrumble, bakad morot, picklad lök, gratinerad pommes mousseline, brynt smör & sauce blanquette.

BRAISED OX CHEEK – Shallot and bacon crumble, baked carrot, pickled onion, gratinated pommes mousseline & browned butter.
F, L

Krokett på rökt potatis & jordärtskocka

Karamelliserad äppelpuré, picklad silverlök, riven almnästegel, svampconsommé & tryffel.

CROQUETTE – Smoked potatoes & jerusalem artichoke, pickled silver onion, almnäs tegel, mushroom & truffle.
Ä, G, L

Desseter

DESSERTS

Glassbomb på vanilj & hallonparfait

Spunnet socker & halloncoulis.

ICE CREAM BOMB – Raspberry & vanilla parfait, cotton candy & raspberry coulis.
L, G, Ä

Inkott päron

Lingon- och tjärsirap, rostad mandel, sabayonnesås, svensk flaggpunch & ingefära

PEAR – lingon berry- & tar syrup, roasted almond, sabayonne, flag punch & ginger.
N

Crème Brûlée på kaffe och hasselnöt

CRÈME BRÛLÉE – Flavoured with coffee and hazelnut.
N, Ä, L

Ett gott vin till maten?

A NICE WINE TO GO WITH THE FOOD?

Tveka inte att fråga efter vår digra vinlista. Här hittar du viner som passar till alla våra maträtter utifrån ditt eget tycke och smak.

Om du är osäker på vilka viner du ska välja så rekommenderar vi att du tar ett vinpaket med viner utvalda av vår fantastiska sommelier.

Feel free to ask for our extensive wine list. Here you will find wines that complement all our dishes according to your own preference and taste.

If you're unsure about which wines to choose, we recommend opting for a wine package selected by our amazing sommelier.

Dryck

BEVERAGES



Vinpaket med utvalda viner

SELECTED WINE PACKAGES

2 glas – 285:-

3 glas – 360:-

4 glas – 460:-

Våra viner kan du ta del av i vår separata dryckesmeny, eller välj något av våra vinpaket som är väl utvalda av vår sommelier Henrik.

Our wines can be found in our separate drinks menu, or choose one of our wine packages carefully selected by our sommelier, Henrik.