

NYÅRSAFTON LUNCH 13 - 17

Förrätt | Starter

Frasig smördeg | tryfferad skogssvampsragu | jordärtskocka | Cognac Lingon | rågchips | Krasse

Crispy puff pastry | truffled forest mushroomragu | Jerusalem artichoke | Cognac Lingon | rye chips | Cress

155-

Hummerbisque | sotad hummertartar | pilgrimsmussla | gräslöksemulsion

Lobster bisque | blackened lobster tartar | scallop | chive emulsion

225-

Toast Skagen | räkor | sikrom | dill

toast Skagen | shrimps | whitefish roe | dill

195-

Löjrom från Bottenviken (25g) | smörstekt toast | crème fraiche | rödlök | gräslök | citron

bleak roe | hash brown | crème fraiche | red onion | chives | lemon

325-

Råbiff på kalv | kapis | betor | silverlök | dijonsenap | äggula | krispig potatis

veal steak tartar | capers | beets | silver onion | Dijon mustard | egg yolk | crispy potato

175- / 295-

Var vänlig meddela oss eventuella allergier, tack. Please inform us if you have any allergies

Huvudrätter | Main course

Sotad Morotsterrin | endive | saltrostad hasselnöt | rökt yoghurt | rostad rotfruktsbuljong |
dragonkräm | frissé

*blackened carrot terrine | endive | salt roasted hazelnut | smoked yogurt | roasted root vegetable broth |
tarragon cream | frissé*

265-

Vinkokta musslor | chili | ingefära | koriander | pommes frites | aioli
wine cooked mussels | chili | ginger | coriander | French fries | aioli

265-

Bakad Hälleflundra | glaserad svartrot | pommes anna
syrlig skaldjurssky med dill & soja | dillkräm

Baked Halibut | glazed black salsify | pommes anna | tart shellfish broth | dill cream

345-

Hängmörad Oxfile | morotskärna | glaserad svartrot | potatisterrin
Friterad jordärtskocka | tryffelisky

*Hang tender beef fillet | carrot seed | glazed black salsify | potato cake |
Fried Jerusalem artichoke | truffle gravy*

365-

Kryddstekt Ankbröst | rostad mandelpuré | variation på rotselleri | svartkål | smörad ankbuljong
Spicy Roast Duck Breast | roasted almond puree | variation on celeriac | black cabbage | buttered duck broth

285-

Dessert och ost | Dessert and cheese

Crème brûlée

135-

Bakad Valrhonachoklad | rostad chokladglass | pistagenöt | tonkaböna

Baked Valrhona chocolate | roasted chocolate ice cream | pistachios | tonka bean

135-

Kaffegodis

home made sweets

hantverkspralin 1 st. 45- sötsaker 3 st. 65--

Brillat Savarin | körsbär | vaniljkompott

Brillat Savarin | Cherrys | vanilla compote

125-

Menyförslag

Meny Nyår

Hummerbisque | sotad hummertartar | pilgrimsmussla | gräslöksemulsion

Lobster bisque | blackened lobster tartar | scallop | chive emulsion

Bakad Hälleflundra | glaserad svartrot | pommes anna

syrlig skaldjurssky med dill & soja | dillkräm

Baked Halibut | glazed black salsify | pommes anna | tart shellfish broth | dill cream

Eller / Or

Hängmörad Oxfilé | morotskärna | glaserad svartrot | potatisterrin

Friterad jordärtskocka | tryffelsky

Hang tender beef fillet | carrot seed | glazed black salsify | potato cake |

Fried Jerusalem artichoke | truffle gravy

Brillat Savarin | körsbär | vaniljkompott

Brillat Savarin / *Cherrys* / vanilla compote

Bakad Valrhonachoklad | rostad chokladglass | pistagenöt | tonkaböna

Baked Valrhona chocolate | roasted chocolate ice cream | pistachios | tonka bean

795-

Meny Veg

Frasig smördeg | tryfferad skogssvampsragu | jordärtskocka | Cognac Lingon | rågchips | Krasse

Crispy puff pastry | truffled forest mushroomragu | Jerusalem artichoke | Cognac Lingon | rye chips | Cress

Sotad Morotsterrin | endive | saltrostad hasselnöt | rökt yoghurt | rostad rotfruktsbuljong |

dragonkräm | frissé

blackened carrotterrine | endive | salt roasted hazelnut | smoked yogurt | roasted root vegetable broth |

tarragon cream | frissé

Brillat Savarin | körsbär | vaniljkompott

Brillat Savarin / *Cherrys* / vanilla compote

Bakad Valrhonachoklad | rostad chokladglass | pistagenöt | tonkaböna

Baked Valrhona chocolate | roasted chocolate ice cream | pistachios | tonka bean

625-

Var vänlig meddela oss eventuella allergier, tack Please inform us if you have any allergies

