

STARTERS

Rökt Dohvjort Pâté á choux, gruyère, granskott & gröna tomater <i>Smoked deer, pâté á choux, gruyère, spruce & green tomato</i>	165
Vit Sparris Citroninkokta lökar, parmesan, surdeg & mandel <i>White asparagus, pickled onions, parmesan, sourdough & almonds</i>	145
Råbiff Gula betor, rökt färskost, vallmo, smörgåskrasse & frasig lök <i>Beef tatar, yellow beet, smoked cream cheese, cress & crispy onions</i>	165
Krispig Potatis Krämig havskräfta & pilgrimsmussla, jordärtskocka & grön ängssyra <i>Crispy potatoe, creamy scallop & langoustine, jerusalem artichoke & sorrel</i>	175

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>	185

WINE MENU

Två glas vin 315	Tre glas vin 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 <i>Oyster, mignonette, lemon & Tabasco</i> 45/st
Svensk Störkaviar 25g Syrad grädde, gräslök, rödlök, citron & bovetepläggat <i>Sturegon caviar, sour cream, chives, onions & blinier</i> 495

COCKTAILS

The Champagne Mojito Rum, Lime, Mint, Sugar & Dunesse Champagne 185
Swedish Pine Needle Skåne Akvavit, Campari, Aperol, Pine Needle Syrup & Lemon 169
Greenery Garden Olmeca Tequila Silver, Midori, Lovage Herb Syrup, Elderflower, Grapefruit, Lemon & Egg White 179
Remedium ‘The Cure’ Bulleit Rye Whisky, Italicus Rosolio, Sakura Vermouth, Secret Tea Brew & Lemon 185
Petals Stockholms Bränneri Pink Gin, Lillet Rosé, Cointreau, Rose syrup, Lemon & Vanilla Foam 165

MAINS

Helstekt Ryggbiff Skogschampinjon, rökt märg, brandade, kryddig morot, svampsmör & vinägersky <i>Sirloin, mushroom, smoked marrow, petit choux, carrots, mushroom butter & jus</i>	305
Skånsk Majskyckling Persiljerot, picklad endive, tryffel, friterad krokett & kycklingsky <i>Cornfed chicken, parsley root, truffle, croquette & jus</i>	265
Smörstekt Sejrygg Broccolini, dill, citron, blåmussla & vitvinssås <i>Butter fried haddock, broccolini, dill, lemon, mussels & white wine sauce</i>	315
Bakad Rotselleri Confiterad tomat, fetaost, krispig kål, Gotlanslinser & timjanemulsion <i>Baked celeriac, tomato confit, feta cheese, crispy kale, lentils & thyme mayonnaise</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, tomatoe, onion, bearnaise sauce & French fries</i>	395

DESSERTS

Mörk choklad Vit persika, maräng, björnbär & kokos <i>Dark chocolate, white peach, meringue, blackberries & coconut</i>	145
Hallon Kakbotten, vanilj, maräng, lagerblad & yoghurt <i>Raspberries, cake base, meringue, vanilla & yoghurt</i>	125
Baskisk Cheesecake Röda vinbär & lättvispad vaniljgrädde <i>Basque cheesecake, red currants, whipped cream & vanilla</i>	135
Klassisk Crème Brûlée <i>Classic Crème Brûlée</i>	105
Kvällens Ostar Fröknäcke & marmelad <i>Selection of cheese, marmelade & hard bread</i>	175