

*Starters*

*löjrom från bröderna Persson i norr*

*krämig och syrlig blomkål, alträrökt potatis och vårskott  
bleak roe with cauliflower, smoked potatoes and spring plants*

185,00

–

*torsk från Berings hav tempererad i brynt smör*

*röd och grön ängssyra, inkokt kungskrabba och forellrom  
temperated cod with common sorrel, king crab and trout roe*

185,00

–

*ostronmarmorerad hängmörad oxfilé*

*pepparrotskräm, syrlig äppelsallad och Avruga kaviar  
oyster larded filet of beef with horseradish apple and Avruga caviar*

195,00

–

*terriner på sotad anklever i press*

*med vinkonserverat plommon, tryffelsvamp och havssalt  
blackened duck liver terrine with plum, truffle and salt*

205,00

–

*Maincourses*

*pannstekt havskräfta och pilgrimsmusslor*

*lenrimmad gös , vit sparris och ramlök*

*pan fried Norway lobster with scallop and pike-perch, white asparagus and ramsons*

365,00

–

*smöröst slätvar*

*vita champinjoner , bakad purjolök och musselsmörsås*

*butter fried brill with mushrooms and leek with beurre blanc*

360,00

–

*kyckling från Hagby gård*

*råstekt sparris, kycklingleverkräm i murkla och sifonerad sparris  
farmed chicken with asparagus, chicken liver cream with sorrel and asparagus*

335,00

–

*sida av gårdsgris långkokt i rapsolja*

*med rötter, kryddörter och senap*

*side of pork from baked in rape seed oil, root vegetables and mustard*

305,00

–

*hällstekt hängmörad oxrygg*

*timjanseldad broccoli , tryffel och ljummen oxsvansviniagrette*

*tenderized beef, caramelized broccoli, truffle and oxtail vinaigrette*

365,00

–

*Desserts*

*varm rosen och rabarberkompott*

*med rå grädde, kaksmulor och kardemummaglass*  
*warm compote of rhubarb and rose with cream and ice cream of cardamom*

110,00

–

*söt och salt lakrits maräng*

*vaniljparfait, melissmosade jordgubbar och smultronsorbet*  
*meringue of liquorice, vanilla parfait, strawberries and wild strawberry sherbet*

110,00

–

*hallonchoklad*

*med färska hallon, saltade mandelkockor, glass och ängssyra*  
*raspberry chocolate with almond biscuit, ice cream of common sorrel*

110,00

–

*Ostar*

*från Philippe Olivier*  
*Cheese from Philippe Olivier*

155,00

–

*Marknadsgodis*

*Candy*

75,00