



KÖKET

FÖRÄTTER STARTERS

Dagens ostron på is

Oysters of the day

38 kr/st 215 kr/6 st

**Burrata med persika, hasselnötter
och mynta**

Burrata with peach, hazelnuts and mint

155 kr

**Kantarellsoppa med Västerbotten
royal**

Chanterelle soup with "Västerbotten"

royal

175 kr

**Rödbetor med linscrème, råhyvlade
champinjoner, syltade kantareller
och tryffel**

Beetroots with lentil crème, mushrooms,
pickled chanterelles and trufffle

145 kr

**Himlens räkmacka med rökt lax, ägg
och pepparrot**

Shrimpsandwich with smoked salmon,
horse radish and egg

170 kr

**Tartar på gravad röding med dillma-
jonnäs, pepparrot och kavringssmulor**

Tartare of cured char with dill mayonnaise,
horse radish rye bread

175 kr

**Sikrom med smörstekt toast,
potatischips, rödlök och creme fraiche**

Whitefish roe with toast, potatochips, red
onion and creme fraiche

235 kr

**Råbiff på ytterlår med stenbitsrom,
äggula, kapris, charlottenlök och
dijonsenap**

Steak tartar with catfish roe, egg yolk,
capers, shallots and dijon mustard

165 kr/ 225 kr

**Serranoskinka med melon, mandel
och oliver**

Serrano ham with melon, almonds and
olives

195 kr

**Ankleverterrin med fikon, valnötter
och lönnsirap**

Foie gras terrin with fig, walnuts and
maple sirup

195 kr

SNAPS?

Skåne akvavit 26 kr/cl

Bäska droppar 26 kr/cl

O.P Andersson 26 kr/cl

Hallands fläder 26 kr/cl

Aalborg jubileum 26 kr/cl



VARMRÄTTER MAIN

Smörstekt hälleflundra med kantareller, smälök pancetta och rödvinsås

Halibut with chanterelles, onions, pancetta and redwine sauce

385 kr

Bakad rödingfilé med purjolök, gurka, avrugacaviar och vitvinsås

Baked char with leeks, cucumber, avruga caviar and whitewine sauce

295 kr

Hjortinnanlår med pumpa, tryffelsky och svartkål

Venison with pumpkin, truffle gravy and kale

375 kr

Lammytterfilé och merguez med tomat, paprika, riven fetaost och tapenadepotatis

Saddle of lamb and merguez wit tomato, pepper, grated feta cheese and tapenade potatoes

355 kr

KÖKET

KLASSIKER CLASSICS

Stekta strömmingsflundror med dillsmör och potatispuré

Fried baltic herring with dill butter and potato puré

175 kr

Wallenbergare med ärtor, lingon, potatispuré och brynt smör

Veal pattie with peas, lingonberries, potato pure and browned butter

225 kr

Kalvlever med kantareller, kapris och grillat bacon

Veal liver with chanterelles, capers and bacon

225 kr

Oxfile Provençal

Fillet of beef Provençal

395 kr

VEGETARISKT VEGETARIAN

Rostad blomkål med rucola, parmesan och marconamandel

Roasted cauliflower with rucola, parmesan and Marcona almonds

225 kr

Grillad hjärtsallad med friterad potatis, marinerade grillade grönsaker och vitlöksmör

Grilled baby gem lettuce with fried potatoes, marinated vegetables and garlic butter

225 kr



DESSERTER
DESSERT

Crème brûlée

Crème brûlée

90 kr

Fattiga riddare med hjortron och hasselnötsglass

French toast with cloudberries and hazelnut ice cream

120 kr

Chokladmousse med brownie och körsbär

Chocolate mousse with brownie and cherries

90 kr

Pavlova med hallon, persika och citroncurd

Pavlova with raspberries, peach and lemon curd

120 kr

Himlens utvalda ostar

Variation of cheese

155 kr

Caramelglass

Caramel ice cream

55 kr

Hallonsorbet

Raspberry sorbet

55 kr

Chokladtryfflar

Chocolate truffles

45 kr