



DAREtoSHARE - 9 serveringar, alla i sällskapet, 500:-/person
dryckespaket 450:-/person

Snack / Förrätter

- Surdegsbröd & hemkärnat smör 45:- / Marinerade blandade oliver 45:-
Potatischips med löjrom, creme fraiche, gräslök 95:- / Ortiz sardeller & grillat bröd 90:-
Ostron, franska, FDC, citron & schalottenlöksvinäger 30:-/st
Kolgrillat iberico-fläsk på spett 70:-/st
Eldade drottning kammusslor "lardo/vitlök/örter" 145:-/7st
Frasiga krocketter på potatis & röka blåmusslor/citron med dillemulsion & manchego 95:-
Ljummen rilette på fläsklägg, pepparrot, picklad kålrot & senap 85:-
Svampknyten med buljong, svamp, lingon & kål 110:-
Klassisk bakad ankleverterrin med torkad fruktkompott & brioche 165:-
Christiansøpigens kryddsill på rågröd med syrad grädde, kapris, dill & bakad äggula 125:-
Kalvtartar med röda vinbär, stekt matvete, frasig purjo, dijonaise, vattenkrasse & rökt äggula 135:-
Sotad svensk biff med mascarponeost, krasse, jordärtskocka, löjrom & mörkstekt bröd 145:-

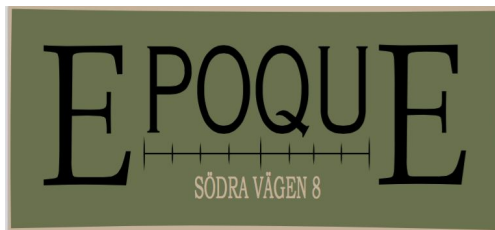
Varmrätter

- Bräserverad svensk gris, serveras med syrad potatiskräm, champinjoner, inkokta smålökar, körvel, velouté smaksatt med rosmarin, picklad senap 190:-
Ragu på gnocchi, champinjoner i gremolata, med svampkräm, svart trumpetsvamp, syrad kål & raspad lagrad parmesan 185:-
Halstrad Skreirygg med citronsmörsås, zucchini, sjökorall, inkokt potatis & kryddiga chorizo-blåmusslor 245:-
Grillat ankbröst med alspånsrökt plockat anklår, ångad kål & broccoli, rödvinssky med svarta vinbär, rattepotatis samt lökkräm & krasse 235:-
Kolgrillad ryggbiff, penslad med svart vitlök, med slätmixad rostad blomkål, ångade grönsaker, jordärtskocka, citronsky, parmesan & eldat rökt mörk/persiljecrunch 265:-

Efterrätter

- Ost - St Marcellin à la Lyonnaise 80g, med morotsmarmelad & fröknäcke 95:-
Bakad chokladterriner med kaffe/chokladsorbet, kaffemjolk pannacotta & grillade marshmallows 95:-
Brynt smörglass, serveras med lingon, rosmarin kola, rostade hasselnötter & maräng 95:-
Mini mjölkchoklads crème brûlée 50:-

Har ni några allergier? Låt oss veta!



DAREtoSHARE - 9 servings, whole company 500:-/person
drink pairing 450:-/person

Snacks / Starters

- Sourdough bread, home churned butter 45:- / Marinated mixed olives 45:-
- Potato chips, bleak roe, creme fraiche, chives 95:- / Ortiz anchovies, in organic olive oil, bread 90:-
- French oysters, FDC, lemon & shallots vinegar 30:-/ each
- Charcoal grilled skewer on iberico-pork 70:-/each
- Fired queen scallops with "lard/garlic/herbs" 145:-/7 pieces
- Croquettes on potato & smoked mussels/lemon with dill mayo & manchego 95:-
- Rilette of pork shank, horseradish, rutabaga & mustard 85:-
- Dumpling of porcini with broth, mushroom, lingon berries & flower sprout 110:-
- Classic foie gras terrine, brioche, compote of dried fruits 165:-
- Christiansøpigens herring on rye bread with aged cheese creme, capers, dill & baked egg yolk 125:-
- Veal tartare, dijonnaise, red currants, wheat berries, kress, crispy leek & smoked egg yolk 135:-
- Blackened beef with mascarpone, jerusalem artichoke, bleak roe, smoked marrow-fried bread 145:-

Mains

- Braised Swedish pork, served with soured potato cream, mushrooms, pickled onion, chervil, velouté flavored with rosemary, pickled mustard 190:-
- Fried potato gnocchi with mushrooms and gremolata, cream on porcini mushroom, cabbage & matured parmesan cheese 185:-
- Seared back of skrei cod with creamy lemon butter sauce, zucchini, sea coral, boiled potatoes & spicy chorizo mussels 245:-
- Grilled duck breast with smoked leg of duck, steamed cabbage & potato, gravy with blackcurrants, cream on grilled onion & cress 245:-
- Charcoal grilled sirloin steak with cauliflower purée, steamed vegetables, jerusalem artichoke, lemon-gravy, parmesan cheese & smoked marrow/parsley-crunch 265:-

After

- St Marcellin à la Lyonnaise 80g, with carrot marmalade & hard bread 95:-
- Baked chocolate terrine with coffee/chocolate sorbet, coffee milk pannacotta & grilled marshmallows 95:-
- Browned butter ice cream, served with lingonberries, rosemary dulce de leche, roasted hazelnuts & meringue 95:-
- Mini milk chocolate crème brûlée 50:-

Do you have any allergies? Let us know.