



Något gott i glaset innan maten?  
Drink before dinner?

Bubbel  
Glas Cava 90:-  
Glas Grand Cru-Champagne 135:-

Drink  
Beefeater Gin & Tonic 120:-  
Sthlms Bränneri Gin & Tonic 170:-  
Kvällens cocktail 129:-  
Negroni 129:-

### "Pre dinner-tilltugg"

Franska ostron 30:-/st

*French oysters*

Salta marconamandlar 55:-

*Marcona almonds*

Blandade oliver 55:-

*Mixed olives*

Sardeller från Ortiz, med crostinis & citron 95:-

*Anchovies from Ortiz, with crostinis & lemon*

Sardiner från Ortiz, med crostinis & citron 110:-

*Sardines from Ortiz, with crostinis & lemon*

Frasiga flowersprouts med tryffel & parmesan 75:-

*Deepfried flowersprouts with truffle & parmesan cheese*

"Löjromschips" med lök & syrad grädde 105:-

*Potato chips with bleak roe with onion & sour cream*

### DARE to SHARE

Sharingmeny - åtta rätter  
vi rekommenderar att alla i  
sällskapet äter menyn  
Sharing menu - eight courses  
we recommend that the whole  
company eats the menu  
495:-/person  
med dryckespaket 945:-

Franskt lantbröd & smör 20:-/per person

*French pain de campagne*

## MINDRE RÄTTER

Fritters på majs & sötpotatis 110:-  
isbergssallad, koriander, lime & chipotle-dipp

*Fritters on corn & sweet potato,  
lettuce, cilantro, lime & chipotle dip*

Lättrökt gravad & tunnskuren älg 135:-  
med sojapärlor, picklad svamp, ingefära, brynt smör, pepparrot & puffat ris

*Lightly smoked elk with soy, tapioca, pickled mushrooms, ginger,  
browned butter, horseradish, puffed rice*

Terrin på anka med halstrad anklever 135:-  
med brioche, pistagenötter & confit "fruit rouge"

*Terrine of duck with seared foie gras  
with brioche, pistachio & confit "fruit rouge"*

Eldade drottning kammusslor 145:-  
gratinerade med smör på gravad citron & vitlök

*Burned queen scallops  
gratinated with butter on cured lemon & garlic*

Svartrot, äpple, hasselnöt 115:-  
stekt svartrot rullad i rostade hasselnötter, äpple, äppelkräm,  
hasselnöt/äpple-vinegrätt & frasig svartrot

*Salsify, rolled in roasted hazelnuts, apple, apple cream,  
hazelnut / apple-vinaigrette & crisp of salsify*

Epoques råbiff 135:-

svampkräm, skuren lök, kolgrillat smör,  
picklade kantareller & "tryffel-crackers"

*Steak tartar with cream on mushrooms, cut onion,  
grilled butter, pickled chanterelles & "truffle-crackers"*

Råmarinerad havskräfta "LL91" i Lysekil 135:-

dill, tomatvatten, emulsion på rökt rapsolja,  
krispig jordärtskocka & bottarga

*Raw marinated langoustine "LL91" in Lysekil, dill, tomato water, emulsion on  
smoked canola oil, crispy jerusalem artichoke & bottarga*

Har du några allergier? Berätta gärna.

*Do you have any allergies? Please tell us.*

## STÖRRE RÄTTER

Sotade lökar, syrad pumpa & krämig rotselleri 205:-  
med ekologiskt rostmatvete, kolgrillad spetskål, krasse & riven vintertryffel

*blackened onion, sour pumpkin & creamy celeriac with organic roasted wheat berries,  
charcoal grilled cabbage, cress & grated winter truffle*

Ångad regnbåge, med variation på blomkål & champagnesås 235:-  
slätmixad blomkålskräm, bakad & tunnhylad blomkål, dill,  
skummig champagnesås, & krispigt skinn

*Baked rainbow fillet, with creamy cauliflower cream & slender cauliflower, dill,  
foamy champagne sauce, & crispy skin*

Ugnsbakad kungsflundra & kungskrabba 345:-  
serveras med stompad rotselleri, gräslök, frasig ostronskivling, dillbakad purjolök,  
kungskrabba, smörmixad sås på krabbans buljong & forellrom

*Fried plaice fillet & king crab, served with stomped celeriac, chives, crispy oysters, king  
crabs, butter sauce flavored with crab broth & roe from trout*

Rödvinsbräserverad hängmörad oxkind 255:-  
serveras med grönkål, syrad pumpa, senapsfrön, schalottenlök,  
tryffelsalt, skyn från bräseringen smaksatt med rosmarin,  
smörgåskrasse & potatiskräm smaksatt med slaktarsmör

*Red wine-braised beef cheek with cabbage, pumpkin, mustard seeds, truffle,  
gravy from the braise & potato puré seasoned with "butchers butter"*

Svensk hängmörad ryggbiff på ben (lagom för två) 600:-  
serveras med "Tartiflette de Savoie", rödvinssky smaksatt med rosmarin  
samt svartkål stekt med hängmörat talg från biffen, vitlök & citron.

*Grilled dry-aged swedish clubsteak (for two) served with french potato gratin,  
red wine sauce and cabbage, fried in dry-aged tallow, garlic & lemon,*

Vietnamesisk risnudelsallad 185:-  
med böngroddar, koriander, thaibasilika, fisksås, thaichili,  
mynta, lime, toppad med jordnötter, vårrulle & plockat fläsk  
(kan beställas som vegetarisk)

*Vietnamese rice-noodle salad with bean sprouts, cilantro, thai basil, fish sauce,  
thai chili, mint, lime, topped with peanuts, spring rolls & rillette of pork  
(possible to get vegetarian)*

Har du några allergier? Berätta gärna.  
*Do you have any allergies? Please tell us.*

## EFTERRÄTTER

Sorbet på mandelmjölk med äppelkräm & saltrostade mandlar 75:-

*Sorbet on almond milk with apple cream & salted almonds*

Liten cremé brûllée - Tonkaböna 65:-

*Small cremé brûllée*

Tre ostar med tillbehör 140:- / En bit ost 65:-

*Three cheeses with sides / A piece of cheese*

Variation på hjortron, havre, citrontimjan 95:-

parfait på hjortron, saltrostad havre, hjortronmarängar, hjortroncurd, sorbet på citrontimjan

*parfait on cloudberry, salt-roasted oats, cloudberry-croustons, cloudberry-crowned custard, lemon thyme & lemon verbena ice cream*

Päron, nougat & färskost 95:-

Päronglass med nougat, inkokt päron, nougatsås, vispad färskost & rostad bovete

*Pear ice cream with nougat, poked pear, nougat sauce, whipped cream cheese & roasted buckwheat*

*"Prova gärna vår favoritkonjak till kaffet, som vi älskar!"*

*Le Reviser X0, 5cl för endast 100:-*

Har du några allergier? Berätta gärna.  
*Do you have any allergies? Please tell us.*