

MENY I

FÖRRÄTT

Löjrom, potatiskräm, brödkrutonger och lök

Vendace roe, potato purée, bread croutons and onion

VARMRÄTT

Fisk med gratäng och champagnesås

Fish with gratin and champagne sauce

DESSERT

Chokladtartlette, mascarpone och pistage

Chocolate tartlette, mascarpone and pistachio

1200 kr per person

MENY II

FÖRRÄTT

Eldad hummer, gurka, kålrabbi, ingefära och beurre blanc

Charred lobster, cucumber, kohlrabi, ginger, and beurre blanc

VARMRÄTT

Kycklingballotine med vit sparris, macadamianötter och dragonvelouté

Chicken ballotine with white asparagus, macadamia nuts and terragon velouté

DESSERT

Mandelkaka, svensk rabarber och mjölksorbet

Almond cake, Swedish rhubarb with milk sorbet

1200 kr per person

MENY III

FÖRRÄTT

Löjrom, potatiskräm, brödkrutonger och lök
Vendace roe, potato purée, bread croutons, and onion

VARMRÄTT

Kycklingballotine med vit sparris, macadamianötter och dragonvelouté
Chicken ballotine with white asparagus, macadamia nuts and terragon velouté

750 kr per person

Observera att denna meny endast är valbar för lunch

TILLVAL

Tillval kan göras till samtliga menyer och gäller alla i sällskapet.
Alla priser är angivna per person.

Nybakat bröd med hemkärnat smör 55 kr
Freshly baked bread and home made butter

Pate aux choux med tryffel och comté 95 kr
Choux pastry with truffle and comté cheese

Kungskrabba, friterad torsk, smörstekt levain, färskost och bergamott 270 kr
King crab, deep fried cod, butter fried levain, cream cheese and bergamott

Störccaviar (rekommenderas till fisk med gratäng, meny I) 175 kr
Sturgeon caviar (recommended for fish with gratin, menu I)

Ostservering 185 kr
Cheese platter

TILLVAL LUNCH

Chokladtartlette, mascarpone och pistage 155kr
Chocolate tartlette, mascarpone and pistachio

Kaffe och chokladtryffel 85 kr
Coffee and chocolate truffle