



À la carte

FÖRRÄTTER / STARTERS

- Ostron JP Guernier 'Utah Beach'
25/stk 140/6stk 25/pcs
140/half a dozen
- Kaviar med rödlök, smetana och smör-
stekt toast och ditt val av; Caviar
with red onions, smetana, butter fried
toast and your choice of;
- Svart kaviar Osetra 20gr Malossol
Black kaviar Osetra 20 gr Malossol
575 kr
- Finsk löjrom 40gr Vendace roe 40gr
345 kr
- Svart tångkaviar Black seaweed caviar
195 kr
- Laxtartar med ramslökskräm och sallad
på vårprimörer Salmon tartar with
ramson dressing and primeur
salad 185 kr
- Ört - och vitlöksgratinerade sniglar
med pain Riche Herb and garlic
gratinated escargots 135 kr
- Råbiff med rödbetor och friterad
schalottenlök Steak tartar with
beetroots and
deep fried shallots 185 kr
- Hollandaisegratinerad grön sparris
Hollandaise gratinated green asparagus
135 kr

VARMRÄTTER / MAINS

- Blomkål på tre vis med
puylinser, chèvreost och hasselnötter
Cauliflower in three ways with puy
lentils, goat cheese and
hazelnuts 235 kr
- Halstrad Dorade med sardellsmör och
grillade grönsaker Seared Dorade with
sardell butter and grilled vegetables
285 kr
- Steak frites på oxfile med haricot
verts, bakad tomat och béarnaisesås
Steak fries from beef tenderloin with
haricot verts, baked tomato and
béarnaise sauce 315 kr
- Havets Wallenbergare med gröna ärtor
och mandelpotatispuré Fish and
shellfish patty 'Wallenbergare' with
browned butter, peas and potato purée
265 kr
- Fransk gårdskyckling* med
smörfrästa grönsaker och murkelvelouté
French farm chicken* with butterfried
vegetables and morel velouté 285 kr
- Hamburgare på högre med
karamelliserad lök, gruyère,
jalapeñomajonnäs och pommes frites
Hamburger of prime rib with
caramelized onion, jalapeño mayonnaise
and french fries 195 kr
- Råbiff med rödbetor, friterad
schalottenlök och pommes frites Steak
tartar with beetroots, deep fried
shallots and french fries 255 kr

ERBJUDANDEN / OFFERS

MENY / MENU

- Hollandaisegratinerad grön sparris
Hollandaise gratinated green asparagus
- Fransk gårdskyckling med smörfrästa
primörer och murkelvelouté French farm
chicken* with butterfried vegetables
and morel velouté
- Consommé på blodapelsin och lime med
fromage blanc och Luzettes
chokladmacaron Consommé of
blood orange and lime, served with
fromage blanc and Luzettes chocolate
macaron 125 kr
- 2018 Riesling August Kessler Rheingau
Troocken
- 2017 Côtes-du-Rhône Domaine de Cristia
- 2016 Moscato d'Asti "Vigna senza Nome"
- 495:-, med vinpaket 795:-
495:-, with wine pairing 795:-

Tre ostron och ett glas Pol Roger
champagne Three oysters and a glass
of champagne Pol Roger 195 kr

Två ostron och ett glas Cava Two
oysters and a glass of Cava 145 kr

BRUNCHMENY/BRUNCH

- Omelett med gruyère, svartrökt skinka
och dijonnaise Omelette with gruyère,
smoked ham and dijonnaise 165 kr:
- Räksallad med avokado och Sean
Connerydressing Shrimpsallad with
avocado and Sean Connery dressing
195 kr
- Räkmacka med citron, majonnäs och ägg
Shrimp toast with lemon, mayonnaise
and egg 165 kr
- Croque madame med stekt ägg Croque
madame with fried egg 135 kr
- Ägg royal med pocherat ägg, najad
lax och hollandaisesås Egg royal with
poached egg, najad salmon and
hollandaise sauce 185 kr

DESSERTER / DESERTS

- Consommé på blodapelsin och lime med
fromage blanc och Luzettes
chokladmacaron Consommé of blood
orange and lime, served with fromage
blanc and Luzettes chocolatemacaron
125 kr
- Tryffel av Valrhonachoklad Truffle made
of Valrhona chocolate 45 kr
- En kula glass eller sorbet One scoop
of ice cream or sorbet 45 kr
- Crêpes Luzette med rotisierad ananas,
romkaramell, kokos och vaniljglass
Crêpes Luzette with rôtisseries grilled
pineapple, rhum caramel, coconut and
vanilla ice cream 145 kr
- Crème brûlée 110 kr