

S V E N S K A

FÖRRÄTT

Chèvre med rödbetor, rostade hasselnötter och honung (L)

115:-

Halstrad röding med kål- och äppelsallad
toppad med jordärtskockschips

Halva / Hel
129:- / 258:-

Råbiff med japansk dressing, macadamianötter, chilimajonnäs och krispsallad (Ä) (N)

Halva/Hel
115:- / 230:-

Taco på anka serveras med en chilimajonnäs samt picklad gurka (Ä)

115:-

DESSERT

Kokossemifreddo med blodapelsin och mangogelé serveras med champagnesorbet och toppas med vaniljlov (G)

99:-

Chokladfondant med pistageglass

(G, L, N)

99:-

Crème brûlée med smak av espresso

serveras med bourbonglass

(L, Ä)

99:-

Chokladtryffel

45:-

HUVUDRÄTT

Smörstekt svensk ryggbiff med krispig potatis, sås Espanol bearnaisesås och side salad (L)

385:-

Smörstekt svensk oxfile´ med krispig potatis, sås Espanol bearnaisesås och side salad (L)

455:-

Smörstekt torskrygg med chablissås serveras med potatispur´ (L)

329:-

Anka på 3 sätt

File, confiterat lår och krokett serveras med en vintersallad, jordärtskockspuré samt chips på jordärtskocka (L, G)

295:-

Boeuf Bourguignon på Svensk nöt med potatispuré (L)

285:-

Bakad spetskål med pumpapur´ och krossade nötter

245:-

E N G L I S H

STARTER

Goats cheese with beatrots,
roasted hazelnuts and honey (L)

115:-

Broiled char with cabbage and
apple salad
topped with Jerusamlem
artichoke crisps (G)(L)(Ä)

Half / Full

129:- / 258:-

Steak tartare with Japaneese
dressing, macadamia nuts, chili
mayonnaise
and crisp salad (N)(Ä)

Half / Full

115:- / 258:-

Duck taco served with chili
mayonnaise and pickled
cucumber
(Ä)

115:-

DESSERT

Coconut semifreddo with blood
orange and mango jelly
served with champagne sorbet
and vanilla leafs (G)

99:-

Chocolate fondant with pistachio
ice-cream (G, L, N)

99:-

Crème brûlée flavoured with
espresso served with bourbon
ice-cream
(L, E)

99:-

Chocolate truffle
(L)

45:-

MAIN COURSE

Swedish butter-fried sirloin steak
with sauce Espanol served with
crispy potato, bearnaise sauce and
side salad (L)

385:-

Swedish butter-fried Beef steak
with sauce Espanol served with
crispy potato, bearnaise sauce and
side salad (L)

455:-

Fried cod loin with potato crisps,
tartar dressing and crisp salad
(G, Ä)

295:-

Duck in 3 ways
Filet, confitted led and croquette
served with a winter salad,
purée- and- crisprs made of
Jerusalem artichoke (L, G)

295:-

Beef Bourguignon of Swedish
beef served with potato purée (L)

285:-

Baked cabbage with pumpkin
purée and crushed nuts

245:-