

SMÅRÄTTER

Appetizers

Chilicheese med curryketchup
Chili cheese with curry ketchup 65:-

Burrata med marconamandlar, balsamico & olivolja
Burrata with marcona almonds, balsamico & olive oil 95:-

Löjromschips med gräddfil & rödlök
Potato crisps with bleak roe, sour cream & red onions 125:-

Pimientos de padron 65:-

En Dry Martini och två ostron 175:-

Ett glas Champagne och två ostron 175:-

Ett glas Mousserande och två ostron 155:-

FÖRRÄTTER

Starters

Toast skagen toppad med löjrom & syrad rödlök
Fresh prawns, dill & mayonnaise on toasted bread. Halv 145:- / Hel 235:-

Tonfisktartar med wasabi, picklad shiitake, rostad sesamcrème & krispigt ris
Tuna tartar with wasabi, pickled shiitake mushroom, roasted sesame crème & crispy rice 175:-

Kalxlöjrom med smörstekt toast, rödlök, crème fraiche
Swedish bleak roe with butter fried toast, red onions & sour cream 225:-

FISK

Main Course-Fish

Dagens fisk med pocherat ägg, räkor, riven pepparrot, brynt smör & dillkokt potatis
Catch of the day with poached egg, prawns, horseradish & browned butter Dagspris

Fisk- & skaldjursgryta med hyvlade grönsaker, syrad fänkål, räkor, vitlökskrutonger & aioli
Fish - & shellfish chowder with julienne, fennel, garlic croutons & aioli. 235:-

Grillad piggvarsfilé med havskräfts-beurre blanc, grön sparris & löjrom från Bottenviken
Grilled fillet of turbot with langoustine-beurre blanc, asparagus & bleak roe 395:-

Lenrimmad lax med örtstuvad potatis.
Lightly salt cured salmon (served cold) with creamy potatoes 199:-

Fish & chips med kaprismajonnäs, pommes & mixsallad
Fish & chips with capers mayonnaise, French fries & mixed salad 195:-

VEGETARISKT

Vegetarian

Kvällens vegetariska
Vegetarian dish of the day

KÖTT

Main course-meat

Kalkköttbullar med gräddsås, potatispuré, råörda lingon & pressgurka.
Swedish meatballs with cream sauce, potato puree, pickled cucumber & lingon berries 175:-

Grillad entrecôte med haricot verts, sherryvinägersky, riven anklever & tryffelpotatispuré
Grilled sirloin steak with haricot verts, sherry vinegar gravy, duck liver & truffle potato purée 325:-

Med reservation för eventuella menyändringar samt prisjusteringar
Please note that there may be changes in the menu and prices

SKALDJUR EFTER TILLGÅNG

Seafood served seasonal

SKALDJURSPLATÅ FÖR 1

½ Hummer, 100 g smögenräkor, 100 g rökta räkor, 100 g kungskrabba, 100 g havskräfta, 2 fine de claire, 3 olika såser & toast.

*Seafood platter for one person
Lobster, king crab, prawns, smoked prawns, langoustine, 2 fine de Claire, toast, aioli & mayonnaise.*

749:- pp

LYXPLATÅ FÖR 2

1 Hummer, 150 g smögenräkor, 150 g rökta räkor, 200 g kungskrabba, 200g havskräftor, 4 fine de claire, 2 specialostron, löjrom & skagenröra 3 olika såser & toast.

*Seafood platter de luxe for two persons
Lobster, prawns, smoked prawns, king crab, langoustines, 4 fine de Claire, 2 special oysters, bleak roe & skagen toast, aioli & mayonnaise.*

1895:- för 2 personer / for 2 people

2495:- MED EN FLASKA CHAMPAGNE

OSTRON 1 / 6 / 12 STK

Fine de clarie No4. 29:- / 169:- / 339:-

Gigas, Orust 45:- / 265:- / 529:-

En näve smögenräkor
Fresh prawns
200 g för 225:-

En näve rökta räkor
Smoked prawns
200g för 195:-

Färs hummer /
Fresh lobster
½ för 325:- / 1 hel
495:-

Kungskrabba /
King crab
150 g för 375:-

Havskräfta /
Langoustine
Dagspris