

FÖRRÄTTER

Starters

Steak tartar med pinjenötter och äggula <i>Steak tartare with pine nuts and egg yolk</i>	1/2 135 kr 1/1 245kr
Ankleverterrin med toast, äppelcrème, torkat äpple och krasse <i>Duck liver terrine with apples in two different ways and cress</i>	165 kr
Löjrom med toast, rödlök, smetana, och citron <i>Vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon</i>	265 kr
Räksallad med avokado, citrondressing och krutonger <i>Shrimp salad with avocado, lemon dressing and croutons</i>	1/2 85 kr 1/1 165 kr

VARMRÄTTER

Main courses

Köttbullar med gräddsås och potatispuré <i>Meatballs with cream sauce, potato puree, pickled cucumber and lingonberry</i>	215 kr
Havsaborre à la minute med spenat, grädde och svenska kantareller <i>Sea bass à la minute with spinach, cream and swedish chantarelles</i>	285 kr
Steak minute med tryffelmajonnäs och pommes eller tomatsallad <i>Steak minute with truffle mayonnaise and fries or tomato salad</i>	275 kr
Omelette med kallrökt lax, smetana samt pepparrot <i>Omelette with smoked salmon, sour cream and horseradish</i>	165 kr
Omelette med skinka, comté och kantareller <i>Omelette with ham, comté and chantarelles</i>	165 kr
Citronrisotto med zucchini, timjan och taleggio <i>Lemon risotto with courgettes, thyme and taleggio</i>	155 kr

DESSERT

Desserts

Kardemumma creme brulée <i>Cardamom creme brulee</i>	105 kr
Glass och sorbet <i>Ice cream and sorbet</i>	45 kr/kula
Tryfflar och små bakverk <i>Truffles and small pastries</i>	35 kr/styck
Rostat päron med pepparmyntscrème, choklad och citronverbena <i>Oven baked pear with peppermint crème, chocolate and verbena</i>	125 kr



PLAT DU JOUR

Måndag/Monday

Bakad torsk med kapris, rödbetor, pepparrot och kokt potatis 145 kr
Baked cod with capers, beets, horseradish and potatoes

Raggmunkar med stekt fläsk och kålsallad 145 kr
Swedish hashbrowns with bacon and kale salad

Tisdag/Tuesday

Friterade kycklinglår med stuvad majs och grönkål 145 kr
Fried chicken with creamed corn and collard greens

Oxbringa med pepparrotssås, kokt potatis och äppelkräm 145 kr
Beef brisket with horseradish sauce, boiled potatoes and apple purée

Onsdag/Wednesday

Sej med hummersås, blåmusslor, tärnad tomat och kokt potatis 145 kr
Seaith with lobster veloute, mussels tomatoes and potatoes

Öländska kroppkakor med sidfläsk och lingon 145 kr
Southern swedish potato dumplings with pork belly and lingonberry

Torsdag/Thursday

Lax med silverlökspuré, picklad rödlök och vattenkrasse 145 kr
Salmon with white onion puree, pickled red onion and watercress

Wallenbergare med potatispuré, ärtor och lingon 145 kr
Veal mousseline with potato purée, peas and lingonberry

Fredag/Friday

“Osso bucco romana” med tomatsås, gremolata och polenta 145 kr
“Osso bucco romana” with tomato sauce, gremolata and polenta

Plommonspäckad fläskkarré med plommonsås och potatis 145 kr
Plum stuffed pork collar with plum sauce and potatoes

