

F5MMAN / Five courses

595

En "lagom" pampig middag där köket väljer fem rätter från säsongens meny
Serveras till hela sällskapet. Lägg med fördel till utvalda drycker.

our five course dinner, with our chef's selections from the menu.
Prepared for the table. Talk to your waiter about the matching beverages package.

FÖRRÄTTER / starters

Svartrot med karl-johansvamp, kambotpeppar, chips och hasselnötter. 125
salsify / porcini / fermented pepper / crispy salsify / hazelnuts

Oxtartar, granskott, rostad raps, ostronemulsion och jordärtskocka. 165
beef tartar / spruce / roasted rapeseed oil / oyster emulsion / sunchoke

Löjrom från Kalix med gräddfilspastej och friterat bröd. 195
swedish vendace roe / sour cream / deep fried bread

Brynt blomkål med äpple, ärtsoja, senapsfrön och äppelvinägrett. 120
cauliflower / apples / pea soy / mustardseeds / vinaigrette

HUVUDRÄTTER / main courses

Gös från Hjälmarens med gotlandsbetor, pepparrot, svart vitlök och kavring. 290
perch / beetroots / horseradish / black garlic / rye bread

Rödtunga med böckling "brandade", hollandaise och rökt mandel. 285
dover sole / smoked herring / brandade / hollandaise / almonds

Oxfilé från svenska gårdar, rostad svampkräm, portreduktion, eldad lök. 315
beef tenderloin / mushroom crème / port wine / charred onion

Kantarellspäckad vaktel, honungssky, rotselleri samt tryffel. 295
quail / chantarelles / honey jus / celeriac / truffle

Brynt spetskål med beurre blanc, ramlöskapris och bovete. 240
point cabbage / beurre blanc / sunchoke / ramsoncapers / buckwheat

EFTERRÄTTER / desserts

Kardemummaglass, stekt sockerkaka, marängbräck, blåbär och raps. 110
cardemum ice cream / fried sponge cake / meringue / blueberries

Varm kittost från Skärvången, hjortron, fryst gurka och pistagekärnor. 125
washed-rind cheese / cloudberry / cucumber / pistachio.

Osttallrik med tre ostar, kvittenconfit, färska fikon & knäcke. 145
selection of cheese with quince confit, figs and crispbread.

Chokladtryffel 35
chocolate truffle

berätta gärna för oss om du har någon allergi eller specialkost
please let us know if you have any allergies or special diet





MAT OCH DRYCK / food and beverage

Vi arbetar i största möjliga mån med svenska-, ekologiska- och närproducerade råvaror.

Hållbar matlagning med minskat klimatavtryck är något vi aktivt strävar för, där allt ifrån ursprung till att arbeta med hela råvaran är några goda exempel.

Smaklig måltid

Our goal is to, as far as possible, work with swedish-, organic and locally produced products.

Sustainable cooking with reduced climate footprint is something we actively strive for. Everything from the origin to working with the whole product "no waste" are some good examples of our objective.

Enjoy your meal

FÖRDRINKAR / cocktails

Champagne	145 / 840
sommelierens val.	
Curedcumber	145
gurka, mynta, gin, svartpeppar, tonic.	
Ananas / Kokos	145
vit rom, ananas, kokos, stjärnanis.	
Kawii Spritz	145
pink gin, campari, yuzu, sake, citron, tonic.	
Orange Rye In Flames	145
bourbon, lönnsirap, chokladbitters, apelsin.	
Courtesy	145
shiraz gin, fläder, grape, prosecco.	
Sangria	135
vitt, rött, mousserande.	
Alkoholfritt / Mocktail	90
vi erbjuder en rad olika alternativ.	

TILL FÖRDRINKEN / snacks

Ostron Fine de Clair	35
serveras med schalottenlöksvinäger och citron. french oysters / shallotvinegar / lemon	
Rockefeller	135
tre grillade ostron med parmesan, pernod, persilja. three grilled oysters / parmesan / pernod / parsley	
Tryffelchips med löjrom från Kalix	195
smetana, schalottenlök och färska örter. truffle crisps / vendace roe / sour cream / onion	
Lycqueoliver	65
godaste oliverna, enligt oss, med citron och rosmarin. french lycque olives / lemon / rosemary	
Surdegstruva "Foie gras"	80
anklevercrème, portvinssirap, lagrad ost. funnel cake / foie gras / portwine / aged cheese	