

# MENY

## SMÅRÄTTER

---

**Oliver / Olives – 49kr**

**Jamón bellota de ibérico, 36+ mån – 149kr**

**Marcona Mandlar / Marcona Almonds – 79kr**

**Cornribs – 115kr**

med ostkräm & jalapeño

**Corn ribs**

with cheese cream & jalapeño

**Krispig brysselkål – 109kr**

med fetostkräm, skånsk senap, honung & pepparrot

**Crispy brussels sprouts**

with feta cheese cream, mustard, honey & horseradish

**Friterad pilgrimsmousseline – 159kr**

med grillad tomat smörsås, biffotomat, libbsticka, korianderfrön & lardo

**Deep fried scallop mousseline**

with grilled tomato butter sauce, beef tomato, coriander seeds & lardo

**Friterad Kroppkaka – 159kr**

fyllt med kantareller, rårörda lingon karamelliserad grädde med citronzest, mandel & vårlöksolja

**Deep fried Swedish potato dumpling**

Filled with chanterelles, lingon berries caramelized cream with lemon zest, mandel & spring onion

**Skaldjursoppa – 169kr**

med västerbottenterrine, ättiksgelé, dillolja & krasse

**Seafood soup**

with "västerbotten cheese" terrine, vinegar jelly, dill oil & cress

**Råbiff – 159kr**

med dijonnaise, kapris, picklad gulbeta, tryffelpecorino & broccolini

**Raw beef**

with dijonnaise, capers, pickled yellow beetroot, truffle pecorino & broccolini.

Allergier? Be personalen om hjälp  
Allergies? Ask the staff for help

## HUVUDRÄTTER

---

**Iberico Pluma 339kr**

med spetskål, grön chiliolja, picklad rotselleri, plummon, majssås & krondill

**Iberico Pluma**

with pointed cabbage, green chili oil, pickled celeriac, plums, corn sauce & dill

**Ostronskivling 289kr**

med hummus, pistagepesto, quinoa, stracciatella, picklad fläder, purpurkål & silverlök

**Oyster mushroom**

with hummus, pistachio pesto, quinoa, stracciatella, pickled elderflower, purple cabbage & silver onion

**Röding 359kr**

med vinbärsbladshollandaise, zucchini, blåmussla, sjökorall, pumpafrön & grillad olja

**Char**

with currant leaves hollandaise, zucchini, blue mussels, sea coral, pumpkin seeds & grilled oil

**Hjort 339kr**

med vildsvamp, lingon, parmesan, äppelpuré med svartkål, trattkantarellssky & ormlök

**Deer**

with wild mushrooms, lingonberries, parmesan, apple puree with Tuscan kale, funnel chantarelle jus & snake onion

## Chef's Choice

---

Svårt att bestämma dig? Låt kocken bestämma middagen!  
Can't decide? Let the chef decide your dinner!

**3 rätter / 3 courses – 559kr/person**

**5 rätter sharing / 5 course sharing – 689kr/person**

Beställs till samtliga vid bordet /  
only for everybody at the table

