

MENY

SNACKS

Oliver / Olives – 75kr

Ostron – 30kr/st
Med schalottenlök & vinäger
Oyster
With shallots and vinegar

Jamon belotta de ibérico 36+ – 135kr

Friterade Flowersprouts med smetana –75 kr
Fried flowersprouts with smetana

Marcona Mandlar / Almonds – 75kr

Vitlöksbröd / Garlic bread – 75kr

**Blomkål med tryffel, lagrad ost
& mandelpotatis – 75kr**
Cauliflower with truffle, aged cheese
& almond potatoes

STARTERS

Havskraftsoppa 159kr
Med skaldjursrillette, saffran, gurka &
vitlökskrutong
Norwegian lobster soup
With seafood rillette, saffron, cucumber & garlic
crouton

Råbiff på oxe 159kr
Med rödbeta, ostron, stjälselleri, schalottenlök
& lardo
Beef Tartar
With beetroot, oysters, celery, shallots & lardo

Rödräka 159kr
Med rökt aioli
Red shrimp
With smoked aioli

MAINS

Älg 345kr
Med pumpa, shisoblad, hollandaise, hasselnöt,
sesamfrön, sumak & persilja
Elk
With pumpkin, shiso leaves, hollandaise, hazelnut,
sesame seeds, sumac & parsley

Anka 337kr
Med clementin glaze, brysselkålspure, rödkål,
blodapelsin & sky
Duck
With clementine glaze, brussels sprouts puree,
redcabbage, blood orange & jus

Nötbakad chèvre 285kr
Med grönkål, balsamico, rödbeta, päron, dragon &
kålrot
Nut baked chèvre
With kale, balsamic, beetroot, pear, tarragon & turnip

Marulk 353kr
Med olja på svarta oliver, Kalamataoliver, potatis
creme med rökt makrill, laxrom & musselsås

Monkfish
With black olive oil, Kalamata olives, potato creme with
smoked mackerel, salmon roe & mussel sauce

Chef's Choice

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

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



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