



FÖRRÄTTER

RÅBIFF 14 €

Råbiff med friterad kapris, saltgurka, rödbeta, confiterad äggula och tryffelmajonäs

MOULES FRITES 13 €

Blåmuslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde, smör, färska örter, aioli och pommes frites

VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR 13 €

Vitlöksgratinerade sniglar med baguette

SOFT-SHELLCRAB 15 €

Friterad soft-shellcrab med kimchi, rostad sesamemulsion och asiatisk sallad

VEGETARISK CARPACCIO 12 €

Carpaccio på betor med äpple, chevrecrème, valnötter och vattenkrasse



VARMRÄTTER

Skaldjursfat - för två personer 74 €

Vår paradrätt med det allra bästa från havet. Njut av ett generöst fat med hummer, moules marinières, kräftor, två sorters räkor (kokta och rökta), grillad havskräfta, aioli, Rhode islandsås, citron och baguette

PEPPARSTEK 34 €

Flamberad pepparstek 180 g inhemsk oxfilé med cognacgrönpepparsås, sockerärter, shiitake, friterad rotselleri och potatisgratäng

LAMMRACKS 34 €

Grillade lammracks med balsamico demiglaze, rostad sidfläsk, champinjoner, örtcrème och potatispuré smaksatt med parmesan

MAJSKYCKLING 28 €

Rostat majsckyclingbröst med dragonpersiljekräm, färsk tryffel, sparris, morot, vårlök och potatispuré

TORSKRYGG 28 €

Grillad torskrygg med Pernod beurre blanc, rökt sidfläsk, syrlig tomatsallad och saltbakad småpotatis

QUINOTTO 25 €

Quinotto med färsk tryffel, shiitake, sparris, körsbärstomat, parmesanost och kapris



DESSERTER

CHOKLADTERRIN 12 €

Chokladterriner på tre sorters choklad med nötter, havtornssirap och hallon

FLAMBERAD ANANAS 10 €

Romflamberad ananas med kokosglass, lime och myntasirap

CRÈME BRÛLÉE 12 €

Klassisk crème brûlée

VANILJGLASS MED HAVTORN 12 €

Gammeldags vaniljglass med frostnupna havtornsbär och kinuskisås

TRYFFLAR 5 €

Två hemlagade chokladtryfflar