

## **Förrätter/Starters**

Toast skagen med smörstekt bröd och dill toppat med löjrom  
*Shrimps with mayonnaise served with butterfried toast and bleak roe*

**175:-/265:-**

30 g Kalixløjrom med smetana, picklad rödlök, gräslök och smörstekt brioche  
*30 g of bleak roe from Kalix with smetana, pickled red onions, chives and butter fried brioche*

**295:-**

Burratina med syltad silverlök, krispig jordärtskocka och tryffelhonung  
*Burratina with pickled silver skin onion, crispy Jerusalem artichoke and truffle honey*

**155:-**

## **Varmrätter/Mains**

Dagens special, fråga er servitör/servitris  
*Daily special, please ask your waiter/waitress*

Högrevsburgare i brioche, cheddarost, karamelliserad lök, chilimajonnäs, saltgurka och pommes frites med majonnäs

*Prime-rib burger in brioche with cheddar cheese, caramellized onions, chilimayonnaise, pickles and french fries with mayonnaise*

**225:-**

Bakad Skrei med blomkålscrème, blåmusselsås, rå och picklad fänkål samt marconamandlar

*Oven baked Skrei with cauliflower cream, clam sauce, raw and pickled fennel with marcona almonds*

**305:-**

Lökglacerad spetskål med Gotlandslinser, morot, krispig grönkål med smörad svamp och misobuljong

*Point cabbage glazed with onions served with lentils from Gotland, crispy kale and buttered broth of miso and mushrooms*

**235:-**

## **Dessert/Desserts**

Vitvinskokta päron med citrusgranité, gräddglass och karamelliserad honung  
*Pears poached in white wine with lemon granité, creamed ice-cream and caramellized honey*

**100:-**

Rostad sockerkaka med blåbärskompott, yoghurtsorbet, rosmarinkaramell och rostad kavring

*Roasted sponge cake with blueberry compote, yoghurt sorbet, rosemary caramel and roasted dark rye bread*

**100:-**

Chokladtryffel  
*Chocolate truffle*

**35:-**

**Vid allergier vänligen kontakta personalen/Please contact the staff if you are allergic**

## **PLATEAUR**

**Alla våra plateau måste förbeställas senast 10:00 vardagen innan ert besök. Inför besök på lördagar så är sista beställning torsdag 10:00**

Liten plateau med 150 g färska räkor, 150 g rökta räkor och en halv hummer  
535:-

Stor plateau med halv hummer, 150 g färska räkor, 150 g rökta räkor, två havskräftor och två special ostron  
835:-

Lyxplateau med halv hummer, 150 g färska räkor, 150 g rökta räkor, två havskräftor, två special ostron och 30 g Kalixlöjrom  
1095:-

Alla våra plateau serveras med smörstekt bröd, citron, mignonette, aioli och majonnäs