

AFFÄRSLUNCH



475

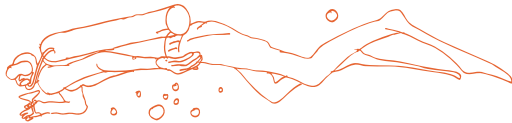
SPARRISSOPPA

Sallad på grön sparris, dragon, pistage, körvel, konfiterad äggula, crudité på sparris

STEAK MINUTE

Sauce au poivre, gröna bönor, persilja, friterad potatis med vitlök och parmesan

PRALIN



FÖRRÄTTER



BURRATA

Färska jordgubbar, rostad pistage, basilika, gastrique, stekt focaccia

165

TOAST TARTARE

Emulsion på rostad kycklingskinn, miso, jordnötter, ingerfärspicklad gurka, kimchisesam, koriander

185

SPARRISSOPPA

Sallad på grön sparris, dragon, pistage, körvel, konfiterad äggula, crudité på sparris

155

HUVUDRÄTTER



NATTBAKAD FLÄSKSIDA

Kryddkokt couscous, frissésallad och silverlök, rostad fläsksky, ramlöksghremolata

220

FRITERAD KOLJA

Potatispuré, syrad gurka, pepparrot, forellrom, brynt smör, dill

235

ROSTAD SPETSKÅL

Krämig risoni, parmesan, citron, ramlöksghremolata, stekt ostronskivling

210

STEAK MINUTE

Sauce au poivre, gröna bönor, persilja, friterad potatis med vitlök och parmesan

295

NICOISESALLAD

Lätthalstrad sesamtonfisk, gröna bönor, oliver, kokt ägg, dijonnaise

220

DESSERTER



VANILJGLASS

Färska jordgubbar, mandelkaka, citron- och ingefärscurd

110

SEMLA

Salt mjölk sorbet, Valenciamandelpraliné, kardemumma, mascarponemousse, brioche crumble

130

OST

Dagens ost - marmelad, Sablé Breton - kex, rostad kummin

95/st

PRALIN

Smörkola

55

BUSINESS LUNCH 475

ASPARAGUS SOUP

Salad of green asparagus, tarragon, pistachio, egg yolk confit, asparagus crudité

STEAK MINUTE

Sauce au poivre, green beans, parsley, deep-fried potatoes with garlic and parmesan

PRALINE



STARTERS

BURRATA 165
Strawberries, pistachio, basil, gastrique, focaccia

TOAST TARTARE 185
Emulsion of roasted chicken skin, miso, peanuts, ginger-pickled cucumber, kimchi sesame, coriander

ASPARAGUS SOUP 155
Salad of green asparagus, tarragon, pistachio, egg yolk confit, asparagus crudité

MAIN COURSES

PORK BELLY 220
Spiced cous cous, frissé salad and white onion, roasted pork jus, wild garlic gremolata

DEEP-FRIED HADDOCK 235
Potato purée, pickled cucumber, horseradish, trout roe, browned butter

ROASTED POINT CABBAGE 210
Creamy risoni, parmesan, lemon, wild garlic gremolata, fried oyster mushroom

STEAK MINUTE 295
Sauce au poivre, green beans, parsley, deep-fried potatoes with garlic and parmesan

SALAD NICOISE 220
Lightly seared sesame tuna, green beans, olives, boiled egg, dijonnaise

DESSERTS

VANILLA ICE-CREAM 110
Strawberries, almond sponge cake, lemon- and ginger curd

SEMLA 130
Salted milk sorbet, Valencia almond praline, cardamom, mascarpone mousse, brioche crumble

CHEESE 95/pc
Cheese selection - marmalade, Sablé Breton crackers, toasted caraway

PRALINE 55
Buttered caramel