



Säsongsmeny



Amus

Amus



Torsk

Cod

Blåstångsbakad torsk med baerii caviar, avokado,
mandel och ärtor

Baked cod with baerii caviar, avocado, almonds and peas

DOM. DES GRANDES PERRIERÈS SANCERRE 2020



Kalvbräss

Veal bras

Kalvbräss med ramslök, toppmurklor och
karamelliserad pärlök

*Veal bras with spring onions, black morel and
caramelized pearl onions*

SELVAPIANA CHIANTI RUFINA 2019



Rabarber

Rhubarb

Rabarber- och jordgubbskompott med punchgrädde,
glass smaksatt med Sri lanka kanel och
nybakad madeleinekaka

*Rhubarb and strawberry compote with punch cream,
ice cream flavored with Sri Lankan cinnamon and*

freshly baked madeleine cake

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017

MENY 595 | DRYCKESPAKET 450

Vänligen meddela eventuella allergier.
Please communicate any allergies to the staff.



Säsongsmeny



Amus

Amus



Torsk

Cod

Blåstångsbakad torsk med baerii caviar, avokado,
mandel och ärtor

Baked cod with baerii caviar, avocado, almonds and peas

DOM. DES GRANDES PERRIERÈS SANCERRE 2020



Kalvbräss

Veal bras

Kalvbräss med ramslök, toppmurklor och
karamelliserad pärlök

*Veal bras with spring onions, black morel and
caramelized pearl onions*

SELVAPIANA CHIANTI RUFINA 2019



Rabarber

Rhubarb

Rabarber- och jordgubbskompott med punchgrädde,
glass smaksatt med Sri lanka kanel och
nybakad madeleinekaka

*Rhubarb and strawberry compote with punch cream,
ice cream flavored with Sri Lankan cinnamon and*

freshly baked madeleine cake

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017

MENY 595 | DRYCKESPAKET 450

Vänligen meddela eventuella allergier.
Please communicate any allergies to the staff.