

FÖRE

OSTRON NATURELLA

38 KR ST

med schalottenlöksvinaigrette

Oysters with vinaigrette

GRATINERAT OSTRON ROCKEFELLER

45 KR ST

stuvad spenat och hollandaisesås

Gratinated oyster Rockefeller

SKALDJURSSOPPA

155.-

gurka, soya, äpple och forellrom

Shellfish soup with cucumber, soy, apple and trout roe

KALV I DILL TARTAR

155.-

kalv från svenska gårdar, sötsyrlig dillemulsion, krispig lök, brynt smör och gröna ärtor

Tartar of veal with sweet n sour dill infused mayonaise, browned butter and green peas

ÅNGAD VIT SPARRIS

145.-

variation på sparris och ramlöksemulsion

Steamed white asparagus with ramson emulsion and variation of asparagus

GRANDS UTVALDA DELIKATESSER

225.-

Pata negra, rillete på svensk gris toppad med ankllever, kvällens ost, kålchips, rostad kycklingemulsion

Grands selection of cured meats and cheese, Pata Negra Iberico Bellota, rilette of swedish pork and cheese

VARMT

KÖKSMÄSTARENS VAL

250.-

En utvald rätt för kvällen

Chefs choice of the evening

CITRON OCH TIMJANSBAKAD VIT SPARRIS

295.-

med löjromshollandaise och syrligt äpple

Lemon and thyme infused white asparagus with white fish roe hollandaise and pickled apple

UNGSBAKAD TORSK

345.-

med rökt broccoli, blåmusslor och musselsås

Oven baked cod with smoked broccoli and mussels

HÄNGMÖRAD BIFF FRÅN RANGER VALLEY

385.-

med rökt oxmärgssky, grillad romansallad, friterad potatis, svartpepparsmör och röd oxalis

Beef from Rangers Valley with ox marrow sauce, grilled romaine lettuce, fried potatoe and sorrel

MENY NOSTALGI

VÅRA UPPSKATTADE KLASSIKER SOM FUNNITS
MED SEDAN 70- TALET.
Classics

TENANS GRATINERADE BOHUSKRÄFTOR (FÖRRÄTT) 305.-

Our famous gratinated crayfish (starter)

OXFILET AFRICANA MED KLASSISKA TILLBEHÖR 345.-

Beef tenderloin Africana with classic condiments

TAHITIVANILJGLASS SERVERAS MED FÄRSKA BÄR 149.-

Med färska bär

Home made tahiti vanilla ice cream served with fresh berries

EFTER

AFFOGATO 115.-

Vaniljglass, kakao, strega, espresso

Vanilla ice cream, cocoa, strega and espresso

RABARBER 135.-

hallonsorbet, mandelkaka och rostad marconamandel

Rhubarb, raspberry sorbet, almond cake and roasted marcona almonds

TAHITIVANILJGLASS SERVERAS MED FÄRSKA BÄR 149.-

Hemmagjord på finaste tahitivanilj

Home made tahiti vanilla ice cream served with fresh berries

KVÄLLENS SORBET 65.-

Tonight 's sorbet

CHOKLADTRYFFEL 45.-

Chocolate truffle

GRANDS OSTAR X3 165.-

Cheese selection x 3