



Förrätter

Japanska Ägg - 64 °.....	205
med brynt smörskum, spenat, pommes allumettes och svart sommartryffel	
<i>Onsen Eggs served with Beurre noisette, Spinach, Pommes allumettes & black Summer Truffle</i>	
Halstrad Pilgrimsmussla.....	225
Wasabipicklad gurka, dill, rökt kärnmjök	
<i>Pan seared Scallop wasabi pickled cucumber, dill & Smoked Buttermilk</i>	
Boeuf tartar.....	215
Serveras med chilimayonnaise, Edamameböner och krasse	
<i>Boeuf tartar served with chili mayonnaise, Edamame beans & cress</i>	
Tenans Gratinerade Bohuskräftor.....	345
<i>Our famous gratinated Crayfish</i>	

Varmrätter

Grillad Kummel.....	310
med rostad purjolök, Soya Glace, Kombu Beurre Blanc och svart sommartryffel	
<i>Grilled Hake with roasted Leak, Soy Glace, Kombu Beurre Blanc & Black Summer Truffle</i>	
Helstekt Röttunga Grenoble.....	335
Smörstekta champinjoner, friterad kapris, Pepparrotskräm och Brynt smör	
<i>Panfried Witch on the Bone "Grenoble" Mushrooms, Capers & Horseradish</i>	
Kalv i dill.....	295
Serveras med kokt potatis och gurksallad	
<i>Veal in dill, traditional Swedish stew served with boiled potatoes and cucumber salad</i>	
Lammfilé.....	345
Glacerade morötter, krämig polenta, marinerad ruccolasallad och rödvinssås	
<i>Tenderloin of Lamb, glazed carrots, creamy polenta, marinated rocket salad & red wine sauce</i>	
Oxfilé Africana -69'.....	375
Vår klassiska curry som serveras med ris, grillad banan och de traditionella tillbehören	
<i>Beef Tenderloin with curry sauce, rice and classic Accondiments</i>	



Menu Classique

Tenans Gratinerade Bohuskräftor
Our famous gratinated Crayfish

Oxfile Africana -69'
Beef Tenderloin with curry sauce, rice and classic Accondiments

Hemgjord Vaniljglass med säsongens bär och raspad vit choklad
Homemade Vanilla Ice cream with fresh berries

875

För kvällens urval av ostar var vänlig fråga Er servitör
For the evenings selection of cheese please ask your waiter

Efter

Chokladmousse.....	165
Serveras med Hasselnötsganache och karamelliserad banan <i>Chocolate mousse with hazelnut ganache and caramelized Banana</i>	
Citronposset.....	145
Serveras med ört och rabarberkompott <i>Lemon posset w. herbs and Rhubarb</i>	
Hemgjord Vaniljglass med säsongens bär och raspad vit choklad.....	155
<i>Homemade Vanilla Ice cream with fresh berries</i>	
Mandelkaka.....	165
Serveras med Kaffeglass och Limegrädde <i>Almond Cake w. Coffee Ice Cream & Lime Cremeaux</i>	

