

OSTRON & LÖJROM
Oysters & Bleak roe

NATURELLA OSTRON 49,-/STYCK
Oysters naturell

OSTRON ROCKEFELLER 69,-/STYCK
Gratinated Oysters Rockefeller

LÖJROMSTOAST 395,-
MED RÖKT SMETANA OCH GRÄSLÖK
Bleak Roe on toast with smoked Smetana and chives

FÖRRÄTTER
Starters

GRAND "PELLE JANZON" 255,-
OXFILET, LÖJROM, RÖKT MAKRILL, ÄGGKRÄM OCH FRITERAT SJÖGRÄS
Grand "Pelle Janzon" beef tartar, bleak roe, smoked makerell, egg cream anf fried sea weed

KANTARELLTOAST 265,-
GRÄDDSTUVADE KANTARELLER, BRIOCHE OCH PARMESANCRISP
Creamy chantarelles on bricohé and Parmeggianocrisp

TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 365,-
Tenan's gratinated crayfish

KLASSIKER
Classics

TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR HALV 365,- / HEL 730,-
Tenan's gratinated crayfish

OXFILET AFRICANA 395,-
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR
Tenderloin Africana served with classic accompaniments

HEMMAJORD VANILJGLASS 165,-
SERVERAS MED BÄR
Homemade vanilla ice cream with berries

VARMRÄTTER
Main

WALLENBERGARE 295,-

SERVERAS MED BRYNT SMÖR, POTATISPURÉ SAMT ÄRTA LYONNAISE
Veal patty served with browned butter, potatoe puré and peas lyonnaise

HALSTRAD TORSK 395,-

SERVERAS MED FERMENTERAD MOROTSPURÉ, ROM BEURRE BLANC SAMT VINÄGERFLARN
Collared cod served with fermented carrot puré, beurre blanc with roe and vinegar flakes

SVAMPRISOTTO 295,-

SERVERAS MED VARIATION PÅ OSTRONSKIVLING, STEKT KUNGSMUSSLING, SALTROSTADE PINJENÖTTER, BASILIKA
Mushroom risotto served with variation on Oyster mushroom, pan fried King Oyster mushroom and basil

OXFILET AFRICANA 395,-

SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR
Tenderloin Africana served with classic accompaniments

TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 730,-

Tenan's gratinated crayfish

DESSERTER
Deserts

HEMMAGJORD VANILJGLASS MED BÄR 165,-
Homemade vanilla ice cream with berries

ÄPPLEPAJ 165,-

SERVERAS MED BLÅBÄR OCH STJÄRNANISGLASS SAMT CRÉME ANGLAIS
Apple pie served with crème anglais, blueberry and star anis ice cream

TRYFFEL 65,-
Truffle

SORBET 65,-
Sorbet

OST 65,-
Cheese