

OSTRON & LÖJROM  
*Oysters & Bleak Roe*

OSTRON 49,-/STYCK  
*Oysters naturell*

OSTRON ROCKEFELLER 69,-/STYCK  
*Gratinated Oysters Rockefeller*

BABYGEM 95,-  
MED HUMMER, PONZUGLACE OCH KOREANSK CHILI  
*Oyster with cured cucumber and dill vinaigrette*

LÖJROMSTOAST

30 GRAM 295,-  
GRÄSLÖK, RÖDLÖK, GRÄDDFIL, SMÖRSTEKT TOAST  
*Bleak Roe on toast with red onion, chives and sour cream*

FÖRRÄTTER  
*Starters*

KLAR HUMMERBULJONG ..... 225,-  
MED SYRAD FORELLROM, HUMMEROLJA, HUMMERKLO, KONFITERADE BETOR OCH BRIOCHE  
*Clear lobster broth, lobster oil, lobster claw, beets confit and brioche*

RÅBIFF ..... 245,-  
LÖJROM, BRYNT CITRONSMÖR GRÄSLÖKSEMULSION, FRITERAT RISPAPPER SAMT DILL- OCH MUSSELPULVER  
*Boeuf tartar with bleak roe, browned lemon butter, chives emulsion, fried ricepaper, blue mussel and dill powder*

TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR ..... 375,-  
*Tenan's gratinated crayfish*

KLASSIKER  
*Classics*

TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR ..... HALV 375,- / HEL 740,-  
*Tenan's gratinated crayfish*

OXFILET AFRICANA ..... 415,-  
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR  
*Tenderloin Africana served with classic accompaniments*

HEMMAGJORD VANILJGLASS ..... 175,-  
SERVERAS MED BÄR  
*Homemade vanilla ice cream with berries*

VARMRÄTTER  
*Main*

KVÄLLENS VAL AV PLATTFISK – VÄNLIGEN FRÅGA ER SERVITÖR	DAGSPRIS
<i>Flatfish of the day, accompaniments vary</i>	
<b>LARDOLINDAD TORSKRYGG</b>	445,-
SERVERAS MED PILGRIMS- OCH HUMMERMUSELINE SAMT BRYNT SÅS BORDELAISE <i>Lardo wrapped cod served with scallop and lobster mousseline and browned sauce bordelaise</i>	
<b>KVÄLLENS HUSMAN</b>	295,-
<i>Tonight's Dish</i>	
<b>OXFILÉ AFRICANA</b>	415,-
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR <i>Tenderloin Africana served with classic accompaniments</i>	
<b>HALV GRATINERAD SVENSK HUMMER</b>	545,-
MED SNOWCRAB SNOWCRAB, BAKAD PURJOLÖK OCH GAMMELKNAS <i>Swedish lobster au gratin, with snow crab, leek and cheese Gammelknas</i>	

DESSERTER  
*Deserts*

**HEMMAGJORD VANILJGLASS MED BÄR** 175,-  
*Homemade vanilla ice cream with berries*  
VINREKOMMENDATION: MOSCATO D'ASTI 99,-

**CRÈME BRÛLÉE** 125,-  
*Crème Brûlée*  
VINREKOMMENDATION: L'ILHOT DE BERGERON 125,-

**KRÄMIG CHOKLADKAKA** 165,-  
SOTAT INBAKAT PÅRON, KAFFEKRISP, MYNTASORBET, CRÈME ANGLAISE  
*Creamy chocolate cake, baked and blackened pear, coffee crisp, mint sorbet, crème Anglaise*  
VINREKOMMENDATION: PINAULT DE CHARENTES 115,-

**KVÄLLENS OST**  
**FRÅN LE COMPTOIR** 95,-  
*A piece of cheese*