



SNACKS & OSTRON

Snacks & Oysters

NATURELLA OSTRON 49,-/STYCK
Fresh Oysters, Served Natural

KVÄLLENS KALLSKURET DAGSPRIS
Charcuterie Selection of the Evening

OSTRON ROCKEFELLER 75,-/STYCK
Gratinated Oysters à la Rockefeller

OSCIETRAKAVIAR 30 GRAM 795,-
GRÄSLÖK, RÖDLÖK, SMETANA, SMÖRSTEKT TOAST
Oscietra Caviar on Toast Melba Served with Smetana, Red Onion and Chives

OSTRON JAPONAISE 69,-/STYCK
SOYAPÄRLOR, MISO, INGEFÄRA & PEPPARROT
Fresh Oysters w. Soypearls, Miso, Ginger & Horseradish

NOCELLARAOLIVER 55,-
Nocellara Olives

FÖRRÄTTER

Starters

KRÄMIG KRÄFTCONSOmmÉ MED ELDAD KRÄFTA 245,-
SYRAD FORELLROM, BRUNNOISE PÅ ROTSELLERI OCH MOROT SAMT FINSKUREN GRÄSLÖK
Creamy Crayfish Consommé, pickled Trout Roe, Brunoise of Celeriac & Carrot

RÖKT KAMMUSSLA 275,-
HOLLANDAISE, GRAVAD CITRON, GRÄSLÖK, FORELLROM OCH SKUMMAT BRYNT SMÖR
Smoked Scallops, Sauce Hollandaise, Cured Lemon, Chives, Trout Roe and Browned Butter

TOAST PELLE JANZON 275,-
UTBANKAD OXFILE PÅ SMÖRSTEKT TOAST, GRÄSLÖK, RÖDLÖK, ÄGGULA OCH PEPPARROT
Thinly Sliced Filét of Beef on Buttered Toast, Chives, Red Onions, Egg Yolk & Horseradish

LÖJROMSTOAST 30 GRAM 355,-
GRÄSLÖK, RÖDLÖK, GRÄDDFIL, SMÖRSTEKT TOAST
Vendace Roe on Toast Melba Served with Sour Cream, Red Onion and Chives

GRÄDDSTUVAD KANTARELLTOAST 295,-
TOAST PÅ LEVAIN, GAMMELKNAS OST, VARITION AV LÖK, LÖJROM OCH RIVEN SENSOMMARTRYFFEL
Creamy Chanterelles on Butterfried Levain, Gammelknas cheese, Vendace Roe and late summer Truffle

TENANS GRATINERADE BOHUSKRÄFTOR 395,-
Tenan's Gratinated Crayfish



VARMRÄTTER

Main

RAVIOLI 335,-
FYLLED MED JORDÄRTSSKOCKA SERVERAD MED BRYNT PONZUMÖR OCH HASSELNÖTTER
Filled with Jerusalem Artichoke, Browned Ponzobutter and Hazelnuts

TENANS BOUILLAIBASSE 475,-
KVÄLLENS FISK MED BLÄMUSSLOR, HAVSKRÄFTA, RÅKOR, NYPOTATIS OCH ROUILLE
Catch of the day with Blue Mussels, Crayfish, Shrimps & Rouille

KVÄLLENS PLATTFISK – VÄNLIGEN FRÅGA ER SERVITÖR DAGSPRIS
Flatfish of the Day, Served with Seasonal Accompaniments

PIGGVAR 525,-
GRATINERAD PIGGVARSFILÉT MED KARAMELLISERAD VITVINSSÅS KANTARELLER, BLADSPENAT OCH FRITERAT PIGGVARSSLAG
Gratinated Turbot with Caramelised White Wine sauce, Chanterelles & Spinache

KALVYTTERFILÉT 485,-
KALVYTTERFILÉT MED TRYFFELSTUVAD SOMMARKÅL, SMÖRSTEKT SVARTROT, VITPEPPARSKY OCH RIVEN SENSOMMARTRYFFEL
Veal Sirloin with creamy Trufflestewed Summer Cabbage butterfried Salsify and White pepper gravy.

STEAK FRITES 445,-
MED POMMES FRITES OCH GRÖNPEPPARSÅS
Steak Frites and Green Pepper Sauce

OXFILET AFRICANA 435,-
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR
Tenderloin Africana Served with Classic Accompaniments

DESSERT

Desserts

HEMCJORD VANILJGLASS MED SÄSONGENS BÄR 175,- **M. CHOKLADSÅS** 155,-
Homemade Vanilla Ice Cream w. late summer Berries 175,- *W. Chocolate Sauce* 155,-
VI REKOMMENDERAR....5 CL MOSCATO D'ASTI 89,-

BJÖRNBÄRSPAJ 165,-
M. BAKAD CREME ANGLAISE HASSELNÖTSCRUNCH OCH PUNSCHGLASS
Blackberry Pie W. Crème Anglaise Hazelnutcrunch and Swedish Punsch Ice Cream.
VI REKOMMENDERAR....5 CL BEERENAUSSLESE RIESLING 89,-

OSTGLASS 175,-
M. VARIATION PÅ VIT PERSIKA
Cream Cheese Ice Cream w. variation of White Peach
VI REKOMMENDERAR....5 CL BEERENAUSSLESE RIESLING 89,-

CRÈME BRÛLÉE 125,-
VI REKOMMENDERAR....5 CL L'ILHOT BERGERON SAUTERNES 89,-

KVÄLLENS SORBET 75,-
Sorbet of the Evening

KVÄLLEN OST FRÅN LE COMPTOIR 95,-
Cheese of the Evening

KVÄLLENS TRYFFEL 65,-
Truffles of the Evening