

LUNCH MENU

Monday - Friday 11.30-16.00

SALLAD MED GRILLAD KYCKLING

*ROSTADE BETOR, ÄPPLE, GRÖNKÅL, VÄSTERBOTTENSOST,
HASSELNÖTTER OCH SENAPSVINÄGRETT - 295*

Salad with grilled chicken

Roasted beets, apple, kale, Västerbotten cheese, hazelnuts and mustard vinaigrette - 295

Whispering Angel, Château d'Esclans, Provence, France - 185

VARMRÖKT REGNBÅGE

SENAPSSTUVAD POTATIS, GRÖNKÅL, GULBETOR OCH BRYNT SMÖR - 295

Hot-smoked rainbow trout

Mustard creamed potatoes, kale, golden beets and browned butter - 295

Riesling Trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen, Germany - 175

ROSTAD SPETSKÅL

*SPETSKÅLSPURÉ, KING OYSTER SVAMP, TRYFFEL, ÄPPEL BEURRE BLANC
OCH ROSTAD PANKO - 295*

Roasted pointed cabbage

*Pointed cabbage purée, king oyster mushroom, truffle, apple beurre blanc
and roasted panko - 295*

Bourgogne Rouge Cuvée Margot, O. Leflaive, Burgundy, France - 225

BUSINESS LUNCH

Monday - Friday 11.30-16.00

2-COURSES - 395

3-COURSES - 495

KANTARELLSOPPA

*STEKTA KANTARELLER, PICKLADE SENAPSFRÖN,
CRÈME FRAÎCHE OCH KRUTONGER*

Chanterelle soup

Fried chanterelles, pickled mustard seeds, crème fraîche and croutons

SMÖRSTEKT FLÄSKKOTLETT

*GRÄDDSTUVAD SPETSKÅL, JORDÄRTSKOCKA, ÄPPLE,
TRYFFEL OCH ROSTAD KYCKLINGSKY*

Pan-fried pork chop with butter

Creamed pointed cabbage, Jerusalem artichoke, apple, truffle and roasted chicken jus

MAZARINKAKA

BLÅBÄRSPURÉ, ROSTAD MANDEL, CITRON OCH VISPGRÄDDE

Mazarin cake

Blueberry purée, roasted almond, lemon and whipped cream