

LUNCH MENU

Monday - Friday 11.30-16.00

KRÄFTSALLAD

FORELLROM, BRYTBÖNOR, FÄNKÅL OCH DILLDRESSING - 295

Crayfish salad

Trout roe, green beans, fennel and dill dressing- 295

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

KOLJA

HANDSKALADE RÅKOR, PEPPARROT OCH BRYNT SMÖR - 295

Haddock

Hand-peeled prawns, horseradish and browned butter - 295

Riesling Trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen, Germany - 175

ROSTAD JORDÄRTSKOCKA FRÅN GOTLAND

GRILLAD SPETSKÅL, KARLJOHANSVAMP, TRYFFEL OCH SVAMPBULJONG - 295

Roasted Jerusalem artichoke

Grilled pointed cabbage, cep mushroom, truffle and mushroom broth- 295

Bourgogne Blanc, Joseph Burrier, Burgundy, France - 190

BUSINESS LUNCH

Monday - Friday 11.30-16.00

2-COURSES - 395

3-COURSES - 495

KAMMUSSLA

KALIXLÖJROM, JORDÄRTSKOCKA, SCHALOTTENLÖK OCH BEURRE BLANC

Scallops

Bleak roe from Kalix, Jerusalem artichoke, shallots and Beurre blanc

KALVSCHNITZEL

POTATISSALLAD, GRÖNA ÄRTOR, ANSJOVIS- OCH KAPRISSMÖR

Veal schnitzel

Potato salad, green peas, anchovy and caper butter

CRÉME BRÛLÉE