

LUNCH MENU

Monday - Friday 11.30-16.00

SALLAD MED SMÖRBAKAD JORDÄRTSKOCKA
KANTARELLER, SCHALOTTENLÖK, LAGRAD ALMENÄS TEGEL,
ROSTADE PUMPAKÄRNOR OCH BRYNT SMÖRVINÄGRETT

*Salad with butter baked Jerusalem artichoke
Chantarelles, shallots, aged Almenäs tegel, roasted pumpkins seeds
and browned butter vinaigrette - 295*

Chardonnay, Calera, Central Coast, USA - 225

BOULLABAISSE PÅ MARULK OCH REGNBÅGE
HANDSKALADE RÅKOR, FÄNKÅL, POTATIS, AIOLI
OCH GRILLAT LEVAINBRÖD

*Boullabaisse with monkfish and rainbow trout
Hand-peeled shrimps, fennel, potato, aioli and grilled Levain bread - 295*

Sancerre, Pascal Jolivet, Loire, France - 200

RÅRAKA PÅ MANDELPOTATIS
KARLJOHANKRÄM, SMÖRSTEKT SHIITAKE, HÖSTTRYFFEL
OCH BAKAD PURJOLÖK

*Potato rösti made from Swedish almond potatoes
Porcini mushroom crème, butter-fried shiitake, autumn truffle and baked leek - 295*

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

BUSINESS LUNCH

Monday - Friday 11.30-16.00

2-COURSES - 395

3-COURSES - 495

QUENELLER PÅ GÖS FRÅN HJÄLMAREN
GRÖNA ÄRTOR, CHAMPAGNESÅS OCH KALIXLÖJROM
*Pike-perch quenelles from Lake Hjälmarens
Green peas, Champagne sauce and bleak roe from Kalix*

BAKAD KALVYTTERFILÉ
POMMES ANNA, SMÖRKOKTA MORÖTTER, INLAGDA SENAPSFRÖN
OCH TRYFFELSKY
*Roasted veal sirloin
Pommes Anna, butter-poached carrots, pickled mustard seeds and truffle gravy*

ÄPPELKAKA
VANILJGLASS, VANILJSÅS OCH ROSTAD MANDEL
*Apple cake
Vanilla ice cream, vanilla sauce and roasted almond*