

## VALENTINE MENU

### MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Hummersoppa serveras med pilgrimsmussla, dragon och syrad grädde  
*Lobster soup served with scallop, tarragon and sour cream*

Svensk hängmörad biff med broccoli, talg och senapssky  
*Swedish dry-aged beef with broccoli, tallow and mustard gravy*

Chokladmousse med blodapelsin och maräng  
*Chocolate mousse with blood orange and meringue*

### VINPAKET / WINE PAIRING

645,-

N.V Chartogne-Taillet *Le Rosé* - Champagne, France  
2019 Black Stallion *Cabernet Sauvignon*- California, USA  
N.V Barbeito *5y Island Rich Madeira* - Madeira, Portugal

Alkoholfria alternativ från 62,-  
*Non-alcoholic beverages from 62,-*



Om Ni är allergisk, fråga oss gärna vad maten innehåller.  
*If you're allergic, don't hesitate to ask us what the food contains.*

## FÖRRÄTTER / STARTERS

30g eller 50g Gastro Unika Belgisk Caviar med toast, rödlök och gräddfil  
*30g or 50g Gastro Unika Belgian Caviar with sour cream and red onion, served with butter fried toast*  
1215,- / 1815,-

Kalixlöjromstoast med klassiska tillbehör  
*Bleak roe from Kalix with sour cream and red onion, served with butter fried toast*  
585,-

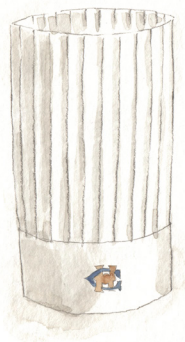
Matjessill från Klädesholmen med potatis, gräddfil, rödlök, Västerbottensost, ägg och brynt smör  
*Matjes pickled herring from Klädesholmen with potatoes, sour cream, red onion, Västerbotten cheese, egg and brown butter*  
235,-

Sotad tartar på svensk biff med lökmajonnäs, ramslökskaperis och löjrom från Mälaren  
*Blackened tartar of Swedish beef with onion mayonnaise, ramson caper and bleak roe from Mälaren*  
285,-

\*Smörstekt kammussla med sesammajonnäs, rädisa och forellrom  
*Butter fried scallop with sesame mayonnaise, radish and trout roe*  
245,-

Lågbakad röding med pepparrot, kålrabbi och valnötter  
*Low baked char with horseradish, kohlrabi and walnuts*  
225,-

\*\*Variation på svamp med tryffel och äggula  
*Variation of mushroom with truffle and egg yolk*  
235,-



\* MSC-märkt  
\*\* Vegetariskt

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Skreitorsk med sötpotatiskaka, rökt sandefjordssås, fänkål och forellrom  
*Skrei cod with sweet potato cake, smoked Sandefjord sauce, fennel and trout roe*  
395,-

Grillad oxfilé med pommes Anna, ankleversmör, rödvinsås, brysselkål och färsk tryffel  
*Grilled beef tenderloin with pommes Anna, duck liver butter, red wine sauce, Brussels sprout and fresh truffle*  
445,-

Hjort med bakade betor smaksatt med salvia och senapsfrön  
*Venison with baked beetroots flavored with sage and mustard seeds*  
375,-

\*\*Kroppkakor fyllda med kål och morot samt ädelostsås  
*Potato dumpling stuffed with kale and carrot with blue cheese sauce*  
285,-

Ravioli med oxkind, ricotta och oxbuljong  
*Ravioli with ox cheek, ricotta cheese and ox bouillon*  
305,-

## VERANDANS KLASSIKER / CLASSICS

Rimrad lax med dillstuvad potatis  
*Salt cured salmon with dill creamed potatoes*  
315,-

Mr. Hepburns sallad med kyckling, bacon och avokado  
*Mr. Hepburn's salad with chicken, bacon and avocado*  
305,-

Wallenbergare med potatispuré, rårörda lingon, brynt smör och gröna ärtor  
*Veal patty à la Wallenberg with potato purée, lingonberries, brown butter and green peas*  
345,-

Biff Rydberg med Dijonsenaps crème  
*Diced fillet of beef with potato, onion and Dijon mustard cream*  
435,-

\*\* Vegetariskt

## EFTERRÄTTER / DESSERTS

Mazarinkaka med pistage och vaniljglass  
*Almond cake with pistage and vanilla ice cream*

145,-

Choklad med romrussinglass och drömmar  
*Chocolate with rum raisin ice cream and dreams biscuits*

145,-

Varma hjortron med vaniljglass  
*Warm cloudbberries served with vanilla ice cream*

225,-

Crème Brûlée

155,-

Bon bons

65,-

