

Förrätter

Starters



Kantarelltoast

hyvlad parmesan, smörgåskrasse
Chanterelle toast, parmesan, garden cress

185: -



Fröyalax

sesammajonnäs, gurka, gari, soja, friterad schalottenlök
Froya salmon, sesame mayonnaise, cucumber, gari, soy and fried shallots

185: -



Kalix löjrom 30g/100g

smörstekt toast, rödlök, smetana
Bleak roe from Kalix (30g/100g) butter fried toast, red onion, sour cream

495: -/1 440: -



Ostron

Fine de Claire nr3/Kvällens special
Oysters Fine de Claire nr3/Tonight's special
35: - st/50: - st



Varmrätter

Main courses



Smörstekt gösfilé från Mälaren

cassoulet på puylinser, tryffelcrème, friterade lökringar, krispig grönkål, örtslungad potatis
*Butter fried pike-perch fillet from Lake Mälaren, cassoulet on puy lentils,
truffle cream, fried onion rings, crispy green kale, herb potatoes*

345: -



Sotad spetskål

skummad svampbuljong, confiterad portabellosvamp, bönor och rostad vitlökscreme
*Sooted pointed cabbage- foamed mushroom broth, confit portobello mushrooms,
beans and roasted garlic cream*

235: -



'Tournedos "Rossini"

anklever, tryffel, rödvinssås, tryffelpotatispuré
Tournedos "Rossini", duck liver, truffle, red wine sauce, truffle potato puré

455: -



Efterrätter

Desserts



Rårörda hjortron

sockerkaka, vaniljglass, dulcey crunch
*Raw cloudberries, sponge cake, vanilla ice cream,
dulcey crunch*

135: -

—

Marängsuisse

vaniljglass, maräng, vispad grädde, chokladsås
*Vanilla ice cream, meringue, whipped cream,
chocolate sauce*

125: -

—

Sorbet & glass

fråga oss om dagens smaker
Sorbet or ice cream, ask us for today's flavours

45:-/kula

—

Konditorns paj med vaniljsås

fråga oss om dagens smak
Our pastry chef's pie with custard sauce

125: -

—

Crème brûlée

Crème brûlée

115: -

Konditorns chokladpralin

Our pastry chef's chocolate praline

45: -

—

Djurgårdsrundan

4 cl avec, en pralin och en kaffe
4 cl of avec, one praline and a coffee

195: -

