

Förrätter/Starters

Ostron/Oyster

1 fine de Claire

46

Kalixlöjrom

Västerbottenostpaj – rödlök – gräslök – citron

Bleak roe from Kalix

Västerbottenost*-cheese pie – red onion – chives – lemon

245

Råbiff på oxe

Foie gras – potatiskrisp – konjak- & citronmajonnäs

– xo-sås på shiitakesvamp

Ox tartar

Foie gras – crispy potatoes – cognac & lemon mayonnaise – shiitake XO sauce

185

Pilgrimsmusslor

Picklad morot – krispigt kycklingskinn – morotspuré

– kräft- & ponzuskum

Scallops

Pickled carrot – crispy chicken skin – carrot purée – crayfish & ponzu foam

185

Getostmousse

Valnötskrisp – picklad tomat – romgel - kataifi

Goat cheese mousse

Walnut crumbs – pickled tomato – rum gel – kataifi

165

Nykokta Fjällbackakräfter Från MS Mira

Citron – dillmajonaise – aioli

Freshly boiled crayfish from Fjällbacka

Lemon – dill mayonnaise – aioli

245

Varmrätter/Mains

Torskrygg

Pak choi – edamamebönor – silverlök – kräft- & brynt smörsås – kräftolja
– färskpotatis

Cod

Pak choi – edamame – silver onion – crayfish & browned butter sauce – crayfish oil

385

Marulk

Parmaskinka – pärlök – rostad paprika – hjärtmusslor – edamamebönor
– citronskum – rödvinsås – krossad potatis

Monkfish

Parma ham – pearl onion – roasted bell pepper – clams – edamame beans
– lemon foam – red wine sauce – smashed potatoes

435

Piggvar för två

Bladsallad – citron – champinjoner – brynt smör – pepparrot
– färskpotatis

Turbot for two

Leaf salad – lemon – mushrooms – browned butter – horseraddish – new potatoes

985

Svensk hängmörad oxfilé

Ostronskivling – grön sparris – lökkräm – rödvinsås – salsa verde
– potatisterrine

Swedish dry aged beef tenderloin

King oyster mushroom – asparagus – onion paste – red wine sauce – salsa verde
– potato terrine

485

Kalventrecôte

Morot – sparris – kantareller – morotspuré – rödvinsås
– brynt smörbearnaise – krossad potatis

Veal entrecôte

Carrot – asparagus – chantarelles – carrot purée – red wine sauce – browned butter bearnaise
– smashed potatoes

450

Stor råbiff på oxe

Foie gras – friterad potatis – konjak- & citronmajonnäs
– xo-sås på shiitakesvamp – pommes frites

Full size ox tartar

Foie gras – crispy potatoes – cognac & lemon mayonnaise – shiitake XO sauce
– french fries

395

Svamp- & misobakad spetskål

Sparris – kantareller – beurre blanc – tryffelpotatisterrine

Mushroom & miso baked cabbage

Asparagus – chantarelles – porcini beurre blanc – truffle potato terrine

315

Desserter/Desserts

Svensk sommar

Pistagemaräng – fläderdiplomatkräm – jordgubbar

Swedish summer

Pistachio meringue – elderflower diplomat crème – strawberries

145

Chokladkaka

Apelsin- & havtornssorbet – havtornspärlor – kanelflarn "tuile"

Chocolate tart

Orange & buckthorne sorbet – buckthorne pearls – cinnamon tuile

165

Citronposset

lakritskrisp – rabarbergel – poucherad rabarber

Lemon posset

Liquorice crumb – rhubarb gel – poached rhubarb

165

Kokos

Kokos-semifreddo – hallon – rostad kokos – vit chokladkrisp

Coconut

Coconut semifreddo – raspberries – roasted coconut – white chocolate crumbs

165

Ostar

Utvalda ostar – hemmagjord marmelad – brioche

Cheese

A selection of cheese – homemade jam – brioche

195

3 x chokladtryffel/3 x chocolate truffle

95