

Förrätter/Starters

Ostron (Fine de Claire)

Mignonette på rättika & jalapeño – fermenterad chiliolja

Oysters (Fine de claire)

Black radish & jalapeño mignonette – fermented chili oil

45/st (per piece)

Störkaviar Anna Duch Baerii (28g)

Crêpes vonnassiennes – smetana

Sturgeon caviar Anna Duch Baerii (28g)

Crêpes vonnassiennes – smetana

795

Kalixlöjrom

Crêpes vonnassiennes – smetana

Bleak roe from Kalix

Crêpes vonnassiennes – smetana

255

Råbiff på oxe

Ndujasmör – rostad vitlök – spansk körvel – dragonmajonnäs

Ox tartar

Nduja butter – roasted garlic – spanish chervil – tarragon mayonnaise

195

Nykota Fjällbackakräfter från SD Sötten

Citron – dillmajonnäs – aioli

Freshly boiled crayfish from Fjällbacka

Lemon – dill mayonnaise – aioli

245

Ceviche på pilgrimsmusslor

Picklad tomat – grillad avocado

Scallop ceviche

Pickled tomato – grilled avocado

195

Rostade morötter

Friterade labneh – chili – spiskummin – bryggans dukkah

Roasted carrots

Deep fried labneh – chili – cumin – dukkah

185

Varmrätter/Mains

Torskrygg

Sandefjordsås – forellrom – krokett med västerbottensost

Cod

Sandefjord sauce – trout roe – ”västerbottensost” croquette

475

Grillad hälleflundra

Café de Paris – jalapeño – vitvinssås

– färskpotatis

Grilled halibut

Café de Paris – jalapeño – white wine sauce – new potatoes

465

Helstekt marulkssvans för två

Chistorra – bellaverde broccoli – bakad silverlök – rödvinssås

– friterad potatis

Monkfish tail for two

Chistorra – bellaverde broccoli – baked white onion – red wine sauce

– deep fried potatoes

940

Piggvar för två

Bladsallad – citron – champinjoner – brynt smör – pepparrot

– färskpotatis

Turbot for two

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

1395

Svensk hängmörad oxfilé

Råstekt grön sparris – rödvinssås – bearnaise

– potatiskaka med rosmarin

Swedish dry aged beef tenderloin

Green asparagus – red wine sauce – bearnaise – Rosemary potato cake

495

Spetskål

“King oyster”-svamp – citronvelouté

Pointed cabbage

King oyster mushroom – Lemon velouté

345

Desserter/Desserts

Bakad choklad

Glass på tonkaböna – whiskykaramell – hasselnötter – havtorn
Baked chocolate
Tonka bean ice cream – whisky caramel – hazelnuts – sea buckthorne
155

Citrontarte

Maräng – “honeycomb”-mousse – lemon curd – timjankrisp
Lemon tarte
Meringue – honeycomb mousse – lemon curd – thyme crunch
155

Svenska jordgubbar

Vaniljparfait – fläderjuice – jordgubbsgelé
Swedish strawberries
Vanilla parfait – elderflower juice – strawberry gel
155

Glace au four för två

Hallonglass – sockerkaka – pistagekräm – italiensk maräng
Glace au four for two
Raspberry ice cream – sponge – pistachio cream – Italian meringue
275

Tiramisu

Karameliserade pekannötter
Tiramisu
Caramelized pecans
145

Ostar

Utvalda ostar – hemmagjord rabarber- & chilimarmelad
– brioche & fruktbröd
Cheese
A selection of cheese – rhubarb & chili jam – brioche & fruit bread
195

Matilda's kakfat

Ett urval av svensk fika
Matilda's cookie tray
A selection of swedish fika
35/st (per piece)