

# Kvällsmeny



**Förrätter**

**Majskyckling, sherry, sötpotatis** 195:-  
Grillad terrin på majskyckling, kantareller, puffad majs, rostad sötpotatisemulsion, havtorn, smörad sherrysås  
*Grilled chicken-terriner, chantarelles, puffed corn, roasted sweet potato emulsion, sea buckthorn, buttered sherry sauce*

**Pilgrimsmussla, aprikos, vanilj** 195:-  
Stekt pilgrimsmussla, potatisskum, pancetta, aprikoschutney med vanilj & espelettepeppar, chiliolja  
*Pan-fried scallops, potato foam, pancetta, apricot chutney with vanilla & espelette pepper, chili oil*

**Vamrätter**

**Lamm, citron, cocoböna** 345:-  
Lammytterfilé, krokett på lamm, ragu på cocoböna, glaserad morot, pecorino, lammsky  
*Lamb sirloin and croquette, coco bean-ragout, glazed carrot, pecorino, lamb jus*

Dukkah-halstrad piggvar, betor, friterad kapris, hasselnötsemulsion, chimichurri, beurre blanc 345:-  
*Dukkah-broiled turbot, beets, fried capers, hazelnut emulsion, chimichurri, beurre blanc*

**Desserter**

**Getost, plommon, vinäger** 145:-  
Eldad vit caprin, sötsura plommon, nötkrokant, kräm på plommon & vinäger, getostglass  
*Fired white caprin, sweet & sour plums, nut croquante, plum- & vinegar cream, goat cheese ice cream*

**Mörk choklad, lönsirap, jordärtskocka** 165:-  
Choklad-cookiedough, bakade gräpären, päronkola, sesamfrö, pannacotta & glass baserade på jordärtskocka  
*Chocolate cookie dough, baked butter-pear, pear caramel, sesame seeds, pannacotta & ice cream based on Jerusalem artichoke*

**Sorbet** 105:-  
Puffat vildris, halloncoulis, sorbet på hösthallon  
*Puffed wild rice, raspberry coulis, raspberry sorbet*

**Crème Brûlée 1909** 105:-  
med smak av muscovado & vanilj, rostad vit choklad  
with muscovado & vanilla, roasted white chocolate

**Snickarlåda/Carpenter's box** 95:-  
tre av dagens bästa praliner  
three of our best pralines

**Handgjord chokladtryffel/Chocolate truffle** 49:-

