

À la carte

Varmrätt 1250 kr

Varmrätt med förrätt eller dessert 1750 kr

Förrätt, varmrätt och dessert 1950 kr

Förrätter

Saltad makrill, kaffir lime, fermenterad melon, wasabi och krusbär

Kalvtartar, rostad kycklingemulsion, hasselnötsolja och N25 Oscietra kaviar

Havskräfta i tre serveringar:

Ångad havskräfta, färsk vitlök, konbu och ingefära

Akitakomachiris med havskräfta, shiso och bakad äggula

Kolgrillade havskräftsklor

Varmrätter

Smörstekt gös, shiitake, fermenterad kvitten- och Karljohansvampshot sauce

Kolgrillad biff, shio koji, grillade örter och granbarksost

Kolgrillade örter och kålrabbi med svampdumpling, betor och tempura på carciofini

Desserter

Jordgubbar i tre serveringar:

Gröna jordgubbar, sommarblomster och koji

Svenska jordgubbar, jordgubbsfudge och gräddglass

Pastel de nata, jordgubbsmarmelad och vresros

Biskelia cremeaux och Oriado chokladmousse

Sesamkrokant och anslag på brynt smör och miso

Rostad sesamglass, lönnsirap och verjus

Svenska ostar med sallad och kex