

À la carte

Varmrätt 1250 kr

Varmrätt med förrätt eller dessert 1750 kr

Förrätt, varmrätt och dessert 1950 kr

Förrätter

Hiramasa, kaffir lime, fermenterad melon, wasabi och krusbär

Oxinnanlår, tryffel, vispat ägg, rosor och selleripickles

Pilgrimsmussla, kungskrabba och Oscietra caviar "Quenelle"

Varmrätter

Smörbakad piggvar, kronärtskocka, trumpetsvamp och varm vinägrett med enbär

Lammsadel, kolgrillade örter, svartrot och fikonbladsolja

Kålrabbi med svampdumplings, betor och tempura på carciofini

Dessertes

Bakat svenskt trädgårdsäpple, oxiderad äppeljuice, vanilj och rostad mandelglass

Biskeliachoklad cremeaux, sesamkrokant, lönnsirap och miso

Svenska ostar med sallad och kex