



## *Meny mars-april*

### **Meny 1**

Råbiff på svenskt ytterlår med kapris, rödbetor, rödlök, äggula och dijonsenap  
*Steak tartare with capers, red onion, beetroot, egg yolk and dijon mustard*

Rödvinbräserverad oxkind med syrad rödlök, tryffel och potatispuré  
*Red wine braised cheek of ox with pickled red onion, truffle and potato purée*

Glace a four med hallonparfait, mandelkaka och lakritsmaräng  
*Glace a four with raspberry parfait, mazarin cake and liquorice meringue*

*550 kr*

### **Meny 2**

Råraka med löjrom, rödlök, crème fraiche och citron  
*Hash brown with bleak roe, red onion, crème fraiche and lemon*

Fisk och skaldjursgryta med blåmusslor, aioli, örtrutonger, riven gruyere och potatispuré  
*Fish and shellfish casserole with mussels, aioli and herbs croutons, gruyere and potato purée*

Crème brûlée med färska bär  
*Crème brûlée with fresh berries*

*560 kr*

### **Meny 3**

Parmesanraggmunk med smörslungad svamp, picklad silverlök och rårörda lingon  
*Parmesan potato pancake with butter tossed mushrooms, pickled onion and lingonberries*

Bakad rotselleri med hasselnötter, sellerikräm, gulbeta, savoykål och friterad potatis  
*Baked celeriac with hazelnuts, celery cream, yellow beet, savoy cabbage and fried potatoes*

Citronmarängpaj  
*Lemon meringue pie*

*500 kr*