



AFFÄRSLUNCH / BUSINESS LUNCH

Kräftsoppa med Torsktartar och forellrom

Crayfish Soup with Cod tartare and trout roe

Stekt Abborrefilé med stuvade kantareller

Pan fried Perch with creamy chanterelle

Chokladkaka med pistageglass och lättvispad grädde

Chocolate cake with pistachio ice cream and whipped cream

Förrätt och Varmrätt 650 / Starter and Main 650

3 rätter / 3 Courses 695

FÖRRÄTTER / STARTERS

Ostron / Oyster

75

Störrom / Sturgeon Caviar

Serveras med Toast, Smetana, rödlök, gräslök

Served with toast bread, sour cream, red onion & chives

1495

Handgjord Löjrom från Kalix / Artisan Bleak Roe from Kalix

Serveras med gräddfil, rödlök, gräslök, citronkräm och krispig potatis

Served with sour cream, red onion, chives, lemon crème and crispy potatoes

30 gr 395 / 60 gr 775

Crème Ninon Soppa, grillad pilgrimsmussla, spritärtor

Crème Ninon soup, grilled scallop, fresh peas

275

Kantarell toast med picklad silverlök, löjrom

Chanterelle toast with pickled silver onion and vendace roe

285

Tonfisktartar med chilimajonnäs och makesallad

Tuna tartare with chili mayonnaise and mache salad

255



VARMRÄTTER / MAIN COURSE

Dagens Husman / Catch of the day

320

Grillad Marulk med brynt smörhollandaise, bakad spetskål

Grilled monkfish with brown butter hollandaise, roasted pointed cabbage

445

Rimmad Lax med dillstuvad potatis

Cured Salmon with dill stewed potatoes

325

Stekt Abborrfilé med ansjovissås

Pan fried Perch with anchovy sauce

380

Pocherad Torsk, chorizo och blåmusselsås, tomat, oliver

Poached cod, chorizo and blue mussel sauce, tomato, olives

420

Sjötunga Meunière / Sole Meunière

895

Grillad hel Sjötunga på ben serveras med kantareller och Café de Paris-smör

Grilled whole Sole on the bone served with chantarelle and Café de Paris- butter

895

Parmesangratinerad Piggvar med Kammusslor och Champagnesås

Parmesan gratinated fillet of Turbot with scallop and Champagne sauce

895

Kokt Piggvar i bit med riven pepparrot, brynt smör och dillslungad potatis

Steamed Turbot on the bone with grated horseradish, browned butter and potatoes with dill

825

Fricassé på Piggvar, Sjötunga, Kammussla och Hummer i Champagnesås

Fricassé of Turbot, Sole, Scallop and Lobster in Champagne sauce

1395