



MENY 1

Handgjord Löjrom från Kalix / Artisan Bleak Roe from Kalix

Serveras med potatiskräm, gräslök, dill, citronkräm och pommes alumette
Served with potato purée, chives, dill, lemon crème and pommes alumette

Pocherad Hälleflundra med Champagnesås, spenat och forellrom

Poached Halibut with Champagne sauce, spinach and trout roe

Hjortron med mandelmazarin, brynt smörglass, mascarponeskum

Cloudberries with almond cake, brown butter ice cream, mascarpone foam

1395/pp

VINPAKET No1 / WINE PAIRING

NV Champagne Charles Heidsieck
2024 Paul Chavy Bourgogne Blanc
2021 Kracher Cuvée Beerenauslese

750/pp

VIN PAKET No2 / WINE PAIRING

NV Deutz Brut Classic Brut
2024 Fichet Meursault
2021 Kracher Cuvée Beerenauslese

995/pp

Vi skräddarsyr era önskemål vid förfrågan.
We tailor your wishes upon request.



MENY 2

Crème Ninon med rökt röding, musselfond, kavringskrisp, forellrom

Crème Ninon soup with smoked char, mussel broth, rye bread crisp and trout roe

Grillad Piggvarsfilé med höstsvamp, tryffel, potatispuré och Madeirasås

Grilled fillet of Turbot with mushrooms, truffle, potato purée and Madeira sauce

Chokladkaka med pistageglass, kaffecrèmeux, mascarponeskum

Chocolate cake with pistachio ice cream, coffee crèmeux and mascarpone foam

1495/pp

VINPAKET No 1 / WINE PAIRING

NV Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve

2024 Marchand Tawse Pinot Noir

MV Churchill's 20y Tawny

750/pp

VIN PAKET No 2 / WINE PAIRING

NV Champagne Moussé Fils, Eugene perpétuelle

2023 David Duband Morey-Saint-Denis

NV Egly-Ouriet Ratafia

995/pp

Vi skräddarsyr era önskemål vid förfrågan.

We tailor your wishes upon request.