

## En drink före maten

A drink before dinner

### NEGRONI "CHINOTTO" 130 kr

Tanqueray gin, Campari, Carpano Classico och Chinotto  
Tanqueray gin, Campari, Carpano Classico and Chinotto

### CHAMBRE ROUGE 130 kr

Cognac, Dubonnet, Fernet Branca, hallon,  
rödbeta, äggvita och citron

Cognac, Dubonnet, Fernet Branca, raspberry,  
beetroot, egg white and lemon

### SARATOGA COCKTAIL 130 kr

Straight Rye whiskey, De Luze VSOP cognac,  
Carpano Classico, Duplais absinthe och Angostura bitters  
Straight Rye whiskey, De Luze VSOP cognac,  
Carpano Classico, Duplais absinthe and Angostura bitters

## TEATER/ GRUPPMENY

THEATRE/GROUP MENU

*Two rätter two courses 375 kr*  
*Tre rätter three courses 475 kr*

#### FÖRRÄTTER / STARTERS

Ankleverterrinen med konfiterat anklår,  
kungsmussling och valnötsvinegrette

Duck liver terrine with duck confit, king oyster mushroom  
and walnut vinaigrette

....

Hummersoppa med crab cake och cognacsgrädd  
Lobster soup with crab cake and Cognac cream

#### VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Halstrad rödingfilé med krämig krabbrisotto,  
örtsallad och friterade svartrötter  
Seared char with creamy crab risotto, herb salad  
and deep fried salsify

....

Rödvinbräserverad oxkind med smålök,  
rökt fläskside och tryffelpuré

Red wine braised ox cheek served with baby onion,  
smoked pork and truffle puree

#### DESSERTER / DESSERTS

Crème brûlée  
Crème brûlée

....

Chokladterrinen på knäckig botten serveras  
med kaffesabayon

Chocolate terrine served with coffee sabayon



## SKALDJURSMENY SEAFOOD

Ostron från S:t Vaast med schalottenlöksvinegrette  
Styck eller ett dussin – 35 kr/385 kr

Oyster from S:t Vaast with shallot vinaigrette

En näve rökta räkor med citrusmajonnäs och rostat bröd – 150 kr

A handful of smoked prawns served with lemon mayonnaise and toast

Gratinerad hummer Thermidor med blandsallad  
Halv eller hel – 235 kr/395 kr\*

Gratinated lobster Thermidor with mix salad

Ört- och vitlöksbakade havskräftor med rostat bröd,  
citronaioli och blandsallad. Halv eller hel – 175 kr/315 kr\*

Herb- and garlic baked crayfish with toast, lemon aioli and mix salad

\*Hel portion serveras med pommes frites  
\*Whole portion is served with French fries

## MUSSLOR MUSSELS

1/2 kg (förrätt/starter) 145 kr  
1/1 kg (varmrätt/main course) 235 kr

CLASSIQUE – Vitt vin, lök och grädd  
White wine, onion and cream

TRIPLE KARMELIET – Tripel Karmeliet, lök  
och Heberleinkorv

Tripel Karmeliet, onion and Heberlein sausage

TRYFFEL – Tryffelvelouté på grädd och Noilly Prat

Truffle velouté, cream and Noilly Prat

Pommes frites & majonnäs ingår vid beställning av 1 kg  
French fries & mayonnaise included in order of 1 kg

---

## FÖRRÄTTER STARTERS

Hummersoppa med crab cake och cognacsgräde – 145 kr

Lobster soup with crab cake and Cognac cream

Ankleverterrine med konfiterat anklår, kungsmussling och valnötsvinegrette – 155 kr

Duck liver terrine with duck confit, king oyster mushroom and walnut vinaigrette

Blini med löjrom, smetana och syrad rödlök – 165 kr

Blini with bleak roe, smetana and soured red onion

Lax- och hummerravioli med gräslöksvelouté och avrugakaviar – 165 kr

Salmon- and lobster ravioli with chive velouté and avruga caviar

Halstrade pilgrimsmusslor med blomkålspuré, rostade hasselnötter och snö på brynt smör – 175 kr

Seared scallops with cauliflower puree, roasted hazelnuts and browned butter powder

---

## VARMRÄTTER MAINS

Parmesangratinerad cannelloni med svamp, svartrot och kronärtskockssallad – 225 kr

Parmigiano gratinated cannelloni with mushrooms, salsify and artichoke salad

Ångad torskrygg i ostronbuljong med kungsmussling, mandelpotatis och pepparrot – 325 kr

Steamed cod in oyster sauce served with king oyster mushroom, almond potatoes and horseradish

Bouillabaisse med aioli och krutonger – 265 kr

Bouillabaisse with aioli and croutons

Äppelfyllda kalvrullader med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och calvadossmaksatt gräddsås – 195 kr

Apple filled rolls of veal with potato puree, lingonberries, pickled cucumbers and Calvados flavored cream sauce

Rödvinbräserverad oxkind med smålök, rökt fläksida och tryffelpuré – 275 kr

Red wine braised ox cheek served with baby onion, smoked pork and truffle puree

Hjortinnanlår med gräddkokta toppmurklor, lingon- och svartpepparsky samt mandelpotatisterinne – 315 kr

Top round steak of deer with creamed morel, lingonberry- and black pepper sauce and almond potato terrine

## DESSERTER DESSERTS

Chokladterriner på knäckig botten serveras med kaffesabayon – 105 kr

Chocolate terrine served with coffee sabayon

Vaniljbavaroise med brända mandlar och fryst nyponyoghurt – 115 kr

Vanilla bavaroise with roasted almonds and frozen rose hip yoghurt

Lava cake med citronkräm, hallonsås och italiensk maräng – 115 kr

Lava cake with lemon curd, raspberry sauce and Italian meringue

Crème brûlée – 105 kr

Äppeltarte med vaniljglass – 105 kr

Apple tart with vanilla ice cream

En kula sorbet/glass – 35 kr

A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med

Trappistes Rochefort – 35 kr

Belgian chocolate truffle flavored with Trappistes Rochefort

Utvalda ostar med marmelad, kumminknäcke och

Cronwalls ängshonung från Herräng – 145 kr

Selection of cheese served with marmalade, crisp bread with caraway seeds and Mr. Cronwall's honey from Herräng

## KAFFE COFFEE

Kaffe 30 kr, Cappuccino 35 kr, Kaffe Latte 35 kr,

Espresso 30 kr, Espresso dubbel 35 kr,

Macchiato 35 kr, Te 30 kr

---

## En drink efter maten

An after-dinner drink

---

### ST. CHARLES PUNCH 130 kr

Old Tawny Port, De Luze VSOP cognac, hallon, citron och frukt

Old Tawny Port, De Luze VSOP Cognac, raspberry, lemon and fruits

### CRÈME DE LA CRÈME 130 kr

Cherry Heering, granatäpple, mockapopcorn, gräde och Champagne  
Cherry Heering, pomegranate, mocca popcorn, cream and Champagne

---