

“ONE OF THE VERY NICEST THINGS ABOUT LIFE IS THE WAY
WE MUST REGULARLY STOP WHATEVER IT IS WE ARE DOING
AND DEVOTE OUR ATTENTION TO EATING”

LUCIANO PAVAROTTI





FÖRRÄTTER/STARTERS

Klassisk Toast Skagen toppad med löjrom från Kalix.

Toast Skagen – Classic swedish shrimp toast with butterfried toast and whitefish roe.

245 kr

Vin vi rekommenderar:

Catalina Sounds Sauvignon blanc

135 kr/glas

Råbiff smaksatt med rostad svartpeppar och olivolja serveras med dijonnaise, ruccolasallad, friterad kapris, riven parmesanost och pommes Allumettes.

Steak tartar with roasted black pepper and olive oil served with dijonnaise, arugula salad, fried capers, parmesan cheese and pommes Allumettes.

195 kr

Vin vi rekommenderar:

Beaujolais-Village

155 kr/glas



“FOOD IS AN IMPORTANT PART
OF A BALANCED DIET”

FRAN LEBOWITZ

KÖTT/ MEAT

Ryggbiff

med nyslagen bearnaisesås, rödvinsås, semitorkade tomater och pommes frites.

Sirloin steak with sauce bearnaise, red wine sauce, semi dried tomatoes and french fries.

325 kr

Vin vi rekommenderar:

Terra de Falanis Lo Foll

135 kr/glas

Krämig salsicciapasta

med färsk spagetti, babyspenat, vitt vin, vitlök, grädde och parmesanost.

Creamy salsiccia pasta with spaghetti, spinach, white wine, garlic, cream and parmesan cheese.

225 kr

Vin vi rekommenderar:

Baigorri Crianza

155 kr/glas

VEGETARISK/ VEGETARIAN

Confiterad portabellosvamp

med semitorkade tomater, krämig tryffelsås, picklad rödlök och rostad mandelpotatis.

Portabello confit with semi dried tomatoes, creamy truffle sauce, pickled red onion and roasted potatoes.

195 kr

Vin vi rekommenderar:

La Cour des Dames pinot noir

130 kr/glas

FISK/FISH

Smörstekt hälleflundra

med brynt smör smaksatt med aningen champagnevinäger, riven pepparrot, sauterad rödbeta och rostad mandelpotatis.

Butterfried halibut with browned butter flavored with champagne vinegar, horseradish, sautéed beetroot and roasted potatoes.

385 kr

Vin vi rekommenderar:

Expression de Chardonnay Méditerranée

130 kr/glas

DESSERT/ DESSERT

Crème brûlée

med fransk maräng och havtornssorbet.

Crème brûlée with french meringue and sea buckthorn sorbet.

145 kr

Vit chokladparfait

med björnbärsmousse och limecurd.

White chocolate parfait with black berry mousse and limecurd.

135 kr

Cappuccinoglass med chokladganache.

Cappuccino ice cream with chocolate ganache.

85 kr