

# FOOD MENU

<b>OSTRON</b>		Oysters
Ostron med soja och jalapeno	Oysters with soy and jalapeno	35
Ostron med citron och tabasco	Oysters with lemon and tabasco	35
Ostron med löjromsdressing	Oysters with white bleak roe dressing	35
<b>FÖRRÄTTER</b>		Appetizers
Anklev mousse med smörstekt brioche & Sauternesgelé	Fois gras mousse with butter fried brioche & Sauternes jelly	95
Grovmalad oxtartar med surgrädde, variation på lök & dijonaise	Tartar of beef with sour creme, variation of onions & dijonaise	155
Rödbetstartar med valnötter, krispiga & sega gulbetor, getostkräm & råhyvlat päron	Beetroot tartar with walnuts, crispy & chewy yellow beets, goat cheese cream & grated pears	145
Friterat kalvbräsk med hasselnötsvinaigrett, brynt smör, timjan & frissésallad	Deep fried sweet bread of veal with hazelnut vinaigrette, browned butter, thyme & curly endive	165
Löjrom med brioche, smetana, hackad rödlök, 30g löjrom & citron	Bleak roe with brioche, sour crème, red onion, 30g bleak roe & lemon	165
Våra tapasfavoriter, Buffelmozzarella Provencale med gröna oliver Minitaco med krabba & tiggermajonnäs Råbiff på kalv med Avrugakaviar & schalottenlök Frasig falafel med avokado & auberginedipp Löjrom på frasig rårika med citron, smetana & rödlök	Our tapas favorites, Buffalo mozzarella Provencale with green olives Mini taco with crab & tiger mayonnaise Tartar of veal with Avruga caviar & shallots Crispy falafel with avocado & aubergine dip Bleak roe on a crunchy potato pancake, smetana & red onion	165

## VARMRÄTTER

Main dishes

<b>Bouillabaisse med havsabborre, röding, tonfisk, snökrabba, drottningkammussla, rödräka, calamares, brödkrutong &amp; aioli</b> Bouillabaisse with seabass, char, tuna, snow crab, queen scallop, gamabas, calamares, crouton & aioli	225
<b>Oxfilé Wellington med brytböner, grillad lök, bearnaise &amp; pommes frites</b> Beef Wellington with snap beans, grilled onions, sauce bearnaise & fries	265
<b>Steak frites med rostad tomatsallad &amp; café de Parissmör</b> Steak frites with roasted tomato salad & café de Paris butter	345
<b>Grillad rotselleri med rostad bella verde, fänkålpicklad rotselleri &amp; smörsås</b> Grilled celeriac with roasted bella verde, fennel pickled celeriac & butter sauce	235
<b>Hummersoppa med ölkokt lök, sotad drottningmussla &amp; brioche</b> Lobster soup with beer braised onions, blackened queen scallop & brioche	245
<b>Grillade lammracks, bakade lökar, grillad bella verde, picklad rotselleri, potatispuré, rödvinsky smaksatt med anklaver</b> Grilled lamb racks, baked onions, grilled bella verde, pickled celeriac, pototo puree, red wine sauce flavoured with fois gras	295
<b>Grovmald oxtartar med surgrädde, variação på lök, dijonaise &amp; pommes frites</b> Tartar of beef with sour creme, variation of onions, dijonnainaise & fries	255

<b>SÖTA RÄTTER</b>	Sweet dishes
<b>Bakad choklad med fudge, rostade hasselnötter, macadaminen brynt smör och saltkolaglass</b> Baked chocolate with fudge, roasted hazelnuts, macadaminen browned butter and salt caramel ice cream	105
<b>Chokladboll med kokos</b> Chocolate ball with coconut	35
<b>Kolatartelette med rårörda lingon, spritiga björnbär och vaniljglass</b> Caramel tartelette with lingon berries, blackberry & vanilla ice cream	95
<b>Friterad kanelbulle med äppelkompott, vaniljglass och calvados</b> Deep fried cinnamon bun with apple compote, vanilla ice cream & calvados syrup	85
<b>Crème brûlée</b> Crème brûlée	85
<b>Kvällens ost, en bit eller hel osttallrik</b> Tonight's cheese, one piece or a whole cheese plate	55/140

# VINKÖKET

ETABL. 2016  STOCKHOLM