



## CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

<i>S.A. Bouché Père et Fils Cuvée Réservee</i>	185/ 945
<i>S.A. Ruida Domo Cava Brut Nature</i>	135/ 595

## GOURMANDISE

*Perfekt till fördrinken*

<b>BRÖDSERVERING</b>	55
<b>PATA NEGRA 30G</b>	165
<b>PETIT CHOUX &amp; LÖJROM</b>	135
<b>BOQUERONES</b>	135
<b>OLIVER</b>	70
<b>MANDLAR</b>	70
<b>CURRY CASHEW</b>	70

## FÖRRÄTTER

<b>CARPACCIO "PELLE JANZON"</b> Oxfilé, bakad äggula, rivet bröd, pepparrot & Kalixlöjrom	295
<b>BURRATA</b> Gröna äpplen, mynta, pistage & grönkål	165
● <b>STEAK TARTARE</b> 1/2 eller 1/1 Dijonsenap, kapris, schalottenlök, cornichoner, persilja & isad sallad	195/ 285
En skvätt Eau de vie	40
<b>NORSK PILGRIMSMUSSLA</b> Blomkål, tryffel & smör	265
<b>MOULES DE BOURGOGNE</b> Persilja, vitlök & surdegsgalette	165
<b>SVAMPTOAST</b> Stekt odlad svamp, silverlök & karamelliserad grädde	195
<b>HAVSKRÄFTA CAFÉ DE PARIS</b> 1/2 eller 1/1 Gratinerade havskräftor, cafe dé paris, citron & surdegsgalette	325/625

## COCKTAILS

<i>Golden Twist</i>	170
Beefeater gin, golden falernum, pineapple, lime, clementine, ginger	
<i>Fjord 33</i>	170
Hallands fläder, pear, fennel, dill, lemon, bubbles	
<i>Purple Haze</i>	170
Altos tequila, butterfly pea flower, lime, agave	
<i>Bijou</i>	205
Beefeater gin, green chartreuse, sweet vermouth	
<i>Only Gold 07.</i>	95
Pineapple, lime, clementine, ginger, soda	

## KAVIAR & ROM

**LÖJROM FRÅN KALIX** 30g 295/ 100g 825

**STÖRROM BAERII** 30g 895/ 125g 2600

**STÖRROM OSCIETRA** 30g 1095

*Serveras med nyrostat bröd, syrad  
lantgrädde, brynt smör, sjögrässalt,  
fenhackat ägg, rödlök + gräslök*

## OSTRON

**OSTRON** 45/ st 515/ dussin

*Citron, tabasco + schalottenlök*

● = *Table side service*

## FISK & SKALDJUR

### GRILLAD PIGGVAR PÅ BEN

Frasig jordärtskocka & fänkål

VÄJ MELLAN:

Tryffel & brynt smörbearnaise	625
Brynt smör, citron & pepparrot	495

### FÄRSEAD RÖDTUNGA

Fylld med mussla och röda skaldjur, blomkål & Sandefjordssås	365
---	-----

### SMÖRSTEKT SKREI

Broccoli, blåmussla, XO sauce	375
-------------------------------	-----

### SKALDJURSPLATÅ

Halv hummer, färska räkor, dillkokta havskräftor	895
--	-----

Serveras med skaldjursröra, cocktailsås, aioli,  
lagrad ost, rostad toast samt nybakad baguette

## KÖTT & FÅGEL

● <b>FLAMBERAD Tournedos</b> Provençalepotatis, haricots verts & sås på tre sorters peppar	545
<b>HJORT WELLINGTON</b> Potatis Robuchon, Reine Claude plummon & grönpeppar	495
<b>KYCKLING FRÅN KNÄRED</b> Palsternacka, miso & valnötter	295
<b>SVENSK HÄNGMÖRAD RYGGBIFF</b> Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbearnaise & pommes frites	495
<b>CÔTE DE BOEUF</b> På ben 600g för 2 personer Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbearnaise & pommes frites	995

## PIZZA, PASTA & VEGETARISKT

<b>SPAGHETTONI MED TRYFFEL</b> Smörsås & svartpeppar	385
<b>PIZZA</b> Grillad pluma "kebab", chimichurri, silverlök & basilika	285
<b>VECKANS PIZZA</b> Fråga din kypare	245
<b>KUNGSMUSSLING "SHAWARMA"</b> Het cassoulet på cocobönor, tomat & lagrad ost	275