

# Meny

---

## FÖRRÄTTER

---

L'ESCARGOT PROVENÇAL \_\_\_\_\_ 165

Gravad LAXTARTAR med ostronemulsion, friterat bovete och silverlök \_\_\_\_\_ 185

Smörstekt KANTARELLTOAST med västerbottenkräm och rårörda lingon \_\_\_\_\_ 225

BISTRONS RÅBIFF med sotad pimientos de padron-majo, rostad mandel, sobrasada, färska hallon och pecorino \_\_\_\_\_ 175/285

---

## VARMRÄTTER

---

Halstrad KUMMEL med skaldjurssås, smörconiterad fänkål, smörslungad potatis och forellrom \_\_\_\_\_ 345

Smörstekt HÄLLEFLUNDRA med räkor, brynt smör, sjökorall, potatispuré och pepparrot \_\_\_\_\_ 365

CONFITERAT ANKLÅR med portvinsbräserad shalottenlök, skogschampinjoner och pommes sarladaise \_\_\_\_\_ 335

STEAK MINUT Svensk hängmörad ryggbiff (klass 4) med bearnaise, rödvinskyl, tomatsallad och pommes frites \_\_\_\_\_ 315

Marinerad LAMMROSTBIFF med timjanssås, rostad blomkålspuré och ratatouille \_\_\_\_\_ 345

---

## DESSERT

---

TARTE TATIN  
med crème anglaise \_\_\_\_\_ 130

CRÈME BRÛLÉE 'SIRIO' \_\_\_\_\_ 110

SVENSKA JORDGUBBAR med vaniljglass, lättvispad grädde och krossade drömmar \_\_\_\_\_ 120

OST FRÅN OSTKÄLLAREN Wrångebäck, Pigan och Hyby Blå serveras med fikon/äpplekompott \_\_\_\_\_ 155