



À la Carte

HORS D'OEUVRE

Selected snacks from the kitchen

Signature by
Emanuel

ENTRÉE

NOIX DE ST. - JACQUES AVEC RIZ EN SAUCE

Seared norwegian scallop with japanese Nanatsuboshi-rice served in a Beurre monté with peperoncino & anchovy, topped with trout roe (Oscietra Caviar instead of trout roe 295 SEK)

or

TARTAR DE BEOUF

Tartar of grilled beef tenderloin topped with Parmigiano Reggiano creme, Kalix Løjrom & roasted onion

PLAT PRINCIPAL

CABILLAUD POCHÉ AU BEURRE NOISETTE ACCOMPAGNÉ D'UNE FLÛTE AUX FROMAGES

Skrei Cod baked with browned butter, served with a generous amount of Champagne beurre blanc, white asparagus, ramson & Cime di rapa (Addition of 15g Oscietra Caviar 395 SEK)

or

PINTADE AU COURT BOULLION

Guinea fowl poached in broth with Vin Jaune-fried mousselinfilled morel, ramson & crispy potato rösti. Served with morel velouté

DESSERT

PARIS BREST

Filled with milk chocolate mousse flavoured with orange. Served with hazelnut praliné, candied hazelnuts & fresh raspberries. Topped with Tahiti-vanilla ice cream & dark chocolate sauce

or

RHUBARBE

White basil ice cream flavoured with Tahiti-vanilla. Served with soused rhubarb, thubarb juice flavoured with cardamom & tonka bean. Topped with Crème Chantailly & Champagne

MIGNARDISE

Selected sweets from the kitchen

ADDITIONNEL

CHEESE TROLLEY

275 SEK

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉ

125 SEK



À la Carte

HORS D'OEUVRE
Utvalda snacks från köket

Signature by
Emanuel

ENTRÉE

NOIX DE ST. - JACQUES AVEC RIZ EN SAUCE

Halstrad pilgrimsmussla med japanskt Nanatsuboshi-ris nedvänt i
Beurre monté smaksatt med peperoncino & sardell, toppad med forellrom
(Oscietra Caviar istället för forellrom 295 SEK)

eller

TARTAR DE BEOUF

Tartar på sotad oxfilé toppad med kräm på
Parmigiano Reggiano, Kalixlöjrom & rostad lök

PLAT PRINCIPAL

CABILLAUD POCHÉ AU BEURRE NOISETTE ACCOMPAGNÉ D'UNE FLÛTE AUX FROMAGES

Brynt smörbakad Skreirygg med vit sparris, ramslök & Cime di rapa.
Serveras i rikligt med Champagne-beurre blanc
(Addera 15g Oscietra Caviar 395 SEK)

eller

PINTADE AU COURT BOULLION

Pärllhöna pocherad i buljong med Vin Jaune-stekt mousselinfärserad murkla,
ramslök & frasig potatisrösti. Serveras med murkelvelouté

DESSERT

PARIS BREST

Fyllt med mjölkchokladmousse smaksatt med apelsin,
knäckig hasselnötspraliné, kanderade hasselnötter & färska hallon.
Toppad med Tahitivaniljglass & mörk chokladsås.

eller

RHUBARBE

Vit basilikaglass smaksatt med Tahitivanilj, serveras med inkokt glasrabarber.
Frisk rabarberjuice smaksatt med kardemumma & tonkaböna.
Toppad med Crème Chantailly & Champagne

MIGNARDISE

Utvalt kaffegodis från köket

ADDITIONNEL

OSTVAGN

275 SEK

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉ

125 SEK