



À la Carte

HORS D'OEUVRE

Selected snacks from the kitchen

ENTRÉE

HOMARD BLEU

Lightly poached French blue lobster infused with Madagascan vanilla, accompanied by creamy avocado, blood grapefruit segments, saffron, finished with a delicate lobster emulsion and Arctic char roe

or

ASPERGES BLANCHES

White asparagus confit in olive oil, served with browned butter infused with lemon and vanilla, silky béarnaise sauce & Kalix Ljörom (Oscietra Caviar instead of Kalix Ljörom 295 SEK)

PLAT PRINCIPAL

TURBOT ET MOUSSELINE DE TRUFFE

Butter-poached turbot filled with truffle mousseline, confit leek & tourneep potatoes, served with a silky champagne sauce (Addition 15g Oscietra Caviar 395 SEK)

or

AGNEAU et POMMES PURÉE À LA JOËL ROBUCHON

Swedish grilled saddle of lamb served with seared foie gras, green asparagus, roasted garlic, almond potato purée 60/40 & truffle jus flavoured with cherry vinegar

or

RIZ EN SAUCE

Akita Komachi rice emulsified into a silky peperoncini beurre monté Served with carciofini poached in a fragrant lemongrass barigoule, finished with a vibrant basil pistou

DESSERT

PARIS BREST

Filled with milk chocolate mousse flavoured with orange zest, hazelnut praliné, candied hazelnuts and fresh cherries Topped with Tahiti vanilla ice cream and warm cherry sauce

or

FRAISE

Basil-infused Tahiti vanilla ice cream, topped with fresh strawberries tossed in green shiso sugar & black pepper. Served with Chantilly, a few drops of Ravida olive oil, and a chilled cocktail of rhubarb, strawberry & lemongrass Finished with freshly ground Timut pepper

MIGNARDISE

Selected sweets from the kitchen

ADDITIONNEL

CHEESE TROLLEY

375 SEK

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉ

175 SEK

Signature by

Emanuel
Emanuel Tärnqvist

Jesper
Jesper Gren



À la Carte

HORS D'OEUVRE

Utvalda snacks från köket

ENTRÉE

HOMARD BLEU

Lättpochéerad fransk blå hummer smaksatt med madagaskisk vanilj, serverad med krämig avokado, blodgrape, saffran, avslutas med en silkeslen hummeremulsion och rödingrom

eller

ASPERGES BLANCHES

Vit sparris confiterad i olivolja, serverad med brynt smör smaksatt med citron och vanilj, silkeslen sauce béarnaise & Kalix löjrom (Oscietra Caviar istället för Kalix Löjrom 295 SEK)

PLAT PRINCIPAL

TURBOT ET MOUSSELINE DE TRUFFE

Smörbakad piggvar fylld med tryffelmousseline, konfiterad purjolök & tournerad potatis, serveras med en silkig champagnesås (Addera 15g Oscietra Caviar 395 SEK)

eller

AGNEAU et POMMES PURÉE À LA JOËL ROBUCHON

Grillad svensk lamsadel serveras med halstrad foie gras, klorofylligt grön sparris, rostad vitlök, mandelpotatispurée 60/40 & tryffelsky smaksatt med körsbärsvinäger

eller

RIZ EN SAUCE

Akita Komachi-ris vänd i en silkeslen beurre monté smaksatt med peperoncino. Serveras med carciofini kokta i en aromatisk barigoule på citrongräs och avslutas med en frisk basilikapistou

DESSERT

PARIS BREST

Fylld med mjölkchokladmousse smaksatt med apelsinzeest, knäckig hasselnötspraliné, kanderade hasselnötter och färska körsbär Toppad med Tahitivaniljglass och varm körsbärssås

eller

FRAISE

Basilikainfuserad Tahiti-vaniljglass i botten, toppad med färska jordgubbar, vända i grön shisosocker & svartpeppar. Serveras med fluffig crème chantilly, ett par droppar Ravida olivolja och en sval "cocktail" av rabarber, jordgubb och citrongräs. Avslutas med nymald timutpeppar

MIGNARDISE

Utvalt kaffegodis från köket

ADDITIONNEL

OSTVAGN

375 SEK

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉ

175 SEK

Signerad av

Emanuel
Emanuel Tärnqvist

Jesper
Jesper Gren