



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 Löjrom
(Oscietra Caviar instead of Kalix Löjrom 295 SEK)

PLAT PRINCIPAL

TURBOT ET MOUSSELINE DE TRUFFE

Butter-poached turbot filled with truffle mousseline, confit leek & tournéed 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

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, rhubarb juice flavoured with cardamom & tonka bean. Topped with Crème Chantilly

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

DESSERT

PARIS BREST

Fylld 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 Chantilly

MIGNARDISE

Utvalt kaffegodis från köket

ADDITIONNEL

OSTVAGN

375 SEK

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉ

175 SEK

Signerad av

Emanuel
Emanuel Tärnqvist

Jesper
Jesper Gren