

## **KVÄLL/ Dinner**

### **FÖRRÄTTER/ Starters**

#### **Jordärtskockssoppa 125:-**

*Artichoke soup with herb croutons*

#### **Årstidernas Cognacspetsade hummersoppa 210:-**

*Cognac infused lobster soupe of the house*

#### **Kalixlöjrom 310:-**

med 2 sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche

*White bait roe with 2 kinds of onions, sour cream and butter fried brioche*

#### **Hemrökt rencarpaccio 210:-**

med syrligt äpple

*Home smoked reindeer carpaccio with sour apple*

#### **Friterade pilgrimsmusslor 210:-**

med citronette och blomkåls crème med tryffel

*Deep-fried scallops, lemon dressing and cauliflower cream with truffle*

#### **Ankleverterrin 225:-**

med brioche, äpple och Sauternesgelé

*Duck liver terrine and brioche with apple and Sauternes jelly*

#### **1/2 Råbiff med tillbehör 145:-**

1/2 Our steak tartar with trimmings

## **VARMRÄTTER/ Main Dishes**

### **Tryffelstuvad gnocchi 225:-**

med friterad svartkål

*Truffle stewed gnocchi with deep-fried lacinato kale*

### **Ångkokt hälleflundra 325:-**

med duchessepotatis och smörad vitvinsås

*Steamed halibut with duchesse potatoes and buttered white wine sauce*

### **Smörstekt rödingfilé 315:-**

med rotselleripuré och brynt smör

*Butter fried char with celeriac puree and browned butter*

### **Ångkokt skrei 315:-**

med hackat ägg, brynt smör och kokt potatis

*Steamed Norwegian cod with chopped eggs, browned butter and boiled potatoes*

### **Oxfile 395:-**

med gnocchi och tryffelsky

*Fillet of beef with gnocchi and truffle sauce*

## **VÅRA KLASSIKER/Our classics**

### **Sjötunga Walewska 475:-**

Sjötunga, hummer, hummersås, tryffel, duchessepotatis och fleuron

*Sole Walewska*

*Fillets of sole, lobster, lobster sauce, duchesse potatoes and fleuron*

### **Örtbakad renfilé 365:-**

med svamp och lökragu, ört-rösti och svartvinbärssås

*Herb baked fillet of reindeer with mushroom and onion ragout,  
" rösti " potato cake stuffed with herbs and black currant sauce*

### **Krogens råbiff 245:-**

med klassiska tillbehör

*Our steak tartar with classic trimmings*

## Svensk Meny/ Swedish Menu 750:-

Kalixlöjrom med 2 sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche  
*Whitebait roe with 2 kinds of onions, sour cream and butter fried brioche*  
\*\*\*

Örtbakad renfilé med svampragu, örtrösti och svartvinbärssås  
*Herb baked fillet of reindeer with mushroom and onion ragout,  
" rösti " potato cake stuffed with herbs and black currant sauce*  
\*\*\*

Inbakad Allerums prästost smaksatt med kummin och äppelkompott  
*Allerum cheese wrapped in filo pastry with cumin and sweetened apples*  
\*\*\*

Tahitivaniljglass med varma hjortron och knäckflarn  
*Tahiti vanilla ice cream with warm cloudberries and butterscotch basket*

### DRYCKESMENY

Ett glas av varje/ One glas of each 515:-

Mariestad Export Ljus Lager 33 cl och 4 cl Malmö akvavit  
eller ett glas gott vin  
2015 Riesling Réserve, Domaine Fernand Engel  
\*\*\*

2013 Amarone della Valpolicella, Luigi Righetti, DOC Venetien  
\*\*\*

2011 Allesverloren fine old vintage  
Swartland Sydafrika  
\*\*\*

2011 Brumaire A. Brumont  
Pecerenc Du Vic-Bilc

## Vegetarisk Meny/ Vegetarian Menu 445:-

Jordärtskockssoppa med örtkrutonger  
*Artichoke soup with herb croutons*  
\*\*\*

Tryffelstuvad gnocchi med friterad svartkål  
*Truffle stewed gnocchi with deep-fried lacinato kale*  
\*\*\*

Ingefärglass med lingonmaräng och rostad kokos  
*Ginger ice cream with lingonberry meringue and roasted coconut*

## Februari Meny/February Menu 525:-

Hemrökt rencarpaccio med syrligt äpple  
*Home smoked reindeer carpaccio with sour apple*

\*\*\*

Ångkokt skrei med hackat ägg, brynt smör och kokt potatis  
*Steamed cod with chopped eggs, browned butter and boiled potatoes*

\*\*\*

Lingonsorbet med kardemummabavaroise och apelsin  
*Lingonberry sorbet with cardamom bavaroise and orange*

### DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

2016 Antiche Terre Valpolicella  
Veneto, Italien

125:-/glas 490:-/flaska

\*\*\*

2015 Riesling Réserve, Domaine Fernand Engel EKO  
Alsace, Frankrike

140:-/glas 535:-/flaska

\*\*\*

2013 Dr L Riesling Ice Wine  
Washington State, USA

135:-/8 cl glas 560:-/ 1/2 flaska

**Ett glas av varje/One glas of each 400:-**







