

SNACKS

Krondillspicklade MORÖTTER med ost och puffat bovete	65:-
ROSELLERITACO med grillad majo och krasse	55:-
Friterad surdeg med SIKROM och gräddfil	95:-

FÖRRÄTTER

Norröna MATJESSILL med klassiska tillbehör	155:-
Potatis, äggkräm, rödlök, gräslök, brynt smör, rågbröd, gräddfil	
Tunt skivad KALV à la Oscar	165:-
Havskräftsmajo, inkokt svartrot, dragonpicklade tomater, tryffelriv	
JORDÄRTSKOCKOR med bakad getost	145:-
Picklad fänkål, svampbuljong, fänkålshonung	

Allergier? Prata med din servis så får du hjälp.

VARMRÄTTER

Hällsotad LÖVBIFF med vitlökssmör och rödvinsås	245:-
Friterad potatis, picklad silverlök, grillad majo och mägcrust	
Friterad FLÄSKSCHNITZEL med gräddsky	225:-
Rostad kålkräm, mandelpotatis, spetskål, rårörda lingon, krispig grönkål	
ROSELLERI med brynt smörskum	195:-
Rotselleripuré, krispig rotselleri, libbsticka, picklad steklök	
Bakad TORSKRYGG med vitvinsås	275:-
Pressad potatis, sotad purjolök, forellrom, krondill	

DESSERTER

MARÄNGSVISS med bananglass	95:-
Chokladmaräng, chokladkräm, punschgräde	
Bakad VANILJKRÄM med lingon och granskott	105:-
Rårörda lingon, picklade granskott, kolakaksmul	

SNACKS

Dillpickled CARROTS with cheese and puffed buckwheat 65:-

CELARIAC TACO with grilled mayo and cress 55:-

Fried sourdough with WHITEFISH ROE and sour cream 95:-

STARTERS

Norröna MATJES HERRING with classic condiments 155:-

Potatoes, egg yolk, chives, burnt butter, rye bread, sour cream

Thinly sliced VEAL à la Oscar 165:-

Shellfish emulsion, salsify, tarragon, pickled tomatoes, truffle

JERUSALEM ARTICHOKEs with baked goat cheese 145:-

Pickled fennel, mushroom broth, honey

Allergies? Talk to your waiter and you will get help.

MAINS

STEAK MINUTE with garlic butter and red wine sauce 245:-

Fried potatoes, pickled onions, grilled mayo, marrow crust

Deep fried PORK SCHNITZEL with cream sauce 225:-

Pointed cabbage, almond potatoes, lingonberries, crispy kale

CELARIAC with brown butter emulsion 195:-

Celariac puré, crispy celariac, lovage, pickled pearl onion

Baked COD with white wine sauce 275:-

Pressed potatoes, leeks, trout roe, dill flower

DESSERTS

CHOCOLATE MERINGUE with banana ice cream 95:-

Baked chocolate cream, whipped cream with punsch liqueur

Baked VANILLA CUSTARD with lingonberries and pine 105:-

Lingonberries, pickled pine shoots, cookie crumble