

CAVIAR



Stör serveras med toastbröd, syrad grädd & finhackad rödlök.



Dagspris. Från 699 kr

FÖRRÄTTER

- Havskräftor** 179 kr
vitlöksfrästa, skaldjursfond, grädd, semitorkad tomat, saffran, rotfrukter.
Rek. vin Chablis.
- Hummer Thermidor** 259 kr
halv gratinerad färsk hummer, champinjoner, vitlök, persilja, parmesan.
Rek. vin Chablis.
- Löjromstoast** 179 kr
löjrom, crème fraîche, rödlök, rostat bröd.
Rek. vin Riesling.
- Kantarelltoast** 169 kr
stuvning på gula kantareller, västerbottenflarn, löjrom, picklad rödlök.
Rek. vin Cava.
- Vitlöksbröd** 89 kr

HAVETS JUVELER



- 3 st Ostron
+ glas Cava 199 kr
- Ostron 45 kr/st

KÖTT

- Oxfilepasta** 199 kr
grädd, kantareller, spenat, tryffel, riven svecia, salviacrème.
Rek. vin Ripasso.
- Brasseriets högrevsburgare** 199 kr
bacon, silverlök, picklad rödlök, cornichons, chilimayo & strips.
Rek. vin Tralcetto.
- Royales högrevsburgare** 229 kr
karamelliserad lök & champinjon, cheddarost, sallad, biffomat, tryffelmajo, strips. *Rek. öl Södra Empress.*
- Pepparstek** 299 kr
200g oxfile, pepparsås, confiterade tomater, säsongens grönsaker, strips. *Rek. vin Grand Renom.*
- Entrecôte** 320 kr
300g grainfed entrecôte, bearnaisesås, ölkokt lök- & blomkålschutney, strips. *Rek. vin Ripasso.*
- Hjort** 329 kr
ytterfilé, rödvinsk, smörstekta kantareller, picklad steklök, knippmorot, tryfferad grönkålsomelette, potatisfondant.
Rek. vin Llebre.
- Pärlehöna Au Vin** 239 kr
rödvinsbräserverad pärlhöna, sidfläsk, enokisvamp, knippmorot, torkad purjolök, svampcrème, potatispuré. *Rek. vin Llebre.*

VEG

- Tryfferad Grönkålsomelette** 219 kr
svampcrème, knippmorot, picklad steklök, smörstekta kantareller, potatispuré. *Rek. vin Tralcetto.*

Fråga oss gärna om veg-alternativ på övriga rätter.

FISK

- Rödtunga** 279 kr
skirat smör, kapris, dill, pepparrotscrème, potatispuré.
Rek. vin Chablis.
- Rödingfilé Au Four** 269 kr
forellrom, rostad jordärtskocka, gräslök, dill, citronsmörsås, västerbotten- & potatisbakelse. *Rek. vin Riesling.*
- Skaldjursplateau** 899 kr/p
hummer, havskräftor, räkor, löjrom, ostron, rostat bröd, aioli.



SPECIALÉ

Löjromschips på guldfat
med crème fraîche, rödlök & dill ... 399 kr.

OST & CHARK

tre sorters ost,
fikonmarmelad,
salami, serrano.



- 179 kr -

DESSERTER

- Chokladfondant** 99 kr
rominlagda bär, vaniljglass, chokladkrisp.
- Hjortron & Vitchoklad** 99 kr
vitchokladcrème, mascarpone, rårörda hjortron, kaksmulor, lakritsmaräng.
- Crème Brûlée** 89 kr
- Tryffel** 39 kr
Rek. vin till samtliga efterrätter - Soellner Sweet Riesling 8cl.

