

Förrätter / Starters

OSTRON / OYSTER

Schalottenlöksvinägrett / Citron /
Egengjord hotsauce
*Shallot vinaigrette / Lemon /
In-house made hot sacue*

— 49

LÖJROMSTOAST / WHITEFISH ROE

Löjrom från Väneren / Rödlök / Syrad grädde /
Citron / Smörstekt vasslebröd från eget bageri /
*Butter fried Whey bread from in-house bakery /
Red onion / Soured cream / Lemon*

— 265

CARPACCIO PÅ KALLRÖKT LAX /

CARPACCIO OF COLD SMOKED SALMON

Pepparrotscrémé / Picklat senapsfrö /
Kapris / Skottsallad / Örtolja / Örtpanko
*Horseradish crémé / Pickled mustard seedes /
Capers / Herb oil / Herb panko / Shoot salad*

— 158

RÖKT FÄRSKPOTATIS / SMOKED NEW POTATOES

Havrefraiche / Tångkaviar / Syltad rödlök /
Borago officinalis / Dillvinägrett
*Oat fraiche / Seaweed caviar / Borago officinalis /
Pickled red onion / Dill vinaigrette*

— 145

RÅBIFF / STEAK TARTAR

Svenskt nötinnanlår från Bohuslän /
Dijonaise / Kallpressad rapsolja /
Friterad rörhinna / Vårlök / Blåstång /
Krasse / *Med pommes / Aioli
*Swedish beef from Bohuslän (West coast) /
Dijonaise / Cold pressed rapeseed oil /
Deep fried grass kelp / Sea pops /
Spring onion / Cress /
With French Fries / Aioli

— 210/235*

Huvudrätter / Mains

RÅKSMÖRGÅS / PRAWN SANDWICH

Sockertångsbröd / Nudlar på gurka och rättika /
Ägg / Citron / Majonnäs / Pepparrot
*Seaweed bread / Egg / Lemon /
Cucumber and black radish noodles /
Mayonnaise / Horseradish*
— 245

POCHERAD KUMMEL / POACHED HAKE

Stekt champinjon / Rimmad gurka /
Brynt smör med kapris / Dillkokt färskpotatis
*Panfried mushrooms / Cured cucumber /
Browned butter with capers / Potatoes*
— 275

RIMMAD, ÅNGAD SEJRYGG /

CURED, STEAMED BACK OF SAITH

Kräftsås smaksatt med dill / Grön sparris /
Blomkålspuré / Skottsallad / Dillkokt färskpotatis
*Crayfish sauce with dill / Green asparagus /
Cauliflower puree / Shoot salad / New potatoes*
— 295

VEGANSK BOUILLABAISE / VEGAN BOUILLABAISE

Säsongens grönsaker / Rostade kikärter /
Vegansk aioli
*Seasonal vegetables / Toasted chickpeas /
Vegan aioli*
— 235

SVENSK ENTRECÔTE / SWEDISH ENTRECÔTE

Tomat- & rödlökssallad / Dragonmajonnäs /
Rödvinssky / Pommes med Ottos pommeskrydda
*Tomato- & red onion salad / Tarragon mayonnaise /
Red wine gravy / French Fries with Otto's spice mix*
— 365

OTTOS BURGARE / OTTO'S BURGER

Cheddar / Karamelliserad lök / Picklad gurka /
Vitlöksmajonnäs / Krispig lök / Pommes frites
*Cheddar / Caramelized onion / Pickled cucumber /
Garlic mayonnaise / Crispy onions / French Fries*
(Finns som veganskt alternativ /
Available as vegan option)
— 215

Desert / Dessert

JORDGUBBSPANNACOTTA / STRAWBERRY PANNACOTTA

Champagnemarinerade färska jordgubbar / Vit chokladmousse / Timutpepparmaräng / Jordgubbscrémé
Champagne marinated fresh strawberries / White chocolate mousse / Pepper meringue / Strawberry crémé

– 145

MJÖLKCHOKLADCRÉMÉ / MILK CHOCOLATE CRÉMÉ

Vaniljkokta havtorn / Havtornscurd / Rostad vit choklad / Torkade blomblad
Sea buckthorn cooked with vanilla / Sea buckthorn curd / Toasted white chocolate / Dried petals

– 145

SVENSKA SOMMARBÄR / SWEDISH SUMMER BERRIES

Här-gjord vaniljglass / Lättvispad grädde / Hallonmaräng
In-house made vanilla ice cream / Lightly whipped cream / Raspberry meringue

– 135

CRÈME BRÛLÉE

– 95

KAFFEGODIS / COFFEE SWEETS

Kökets val av våra härgjorda tryfflar
Chef's choice of in-house made truffles

– 69