

KVÄLLENS 3-RÄTTERS

Måndag, onsdag, fredag & söndag

KVÄLLENS DRINK / 129

*Förrätt /
Starter*

OTTOS SKAGENRÖRA / Friterat bröd / Picklad rödlök /
Citron / Tångcaviar och dill

OTTO'S PRAWN MIX / Deep fried bread / Pickled red onion /
Lemon / Seaweed caviar and dill

*Huvudrätt /
Main course*

RIMMAD, ÅNGAD SEJRYGG / Kräftsås smaksatt med dill /
Grön sparris / Blomkålspuré /
Skottsallad / Färsipotatis

CURED, STEAMED BACK OF SAITH / Crayfish sauce /
Green Asparagus / Cauliflower puree /
Shot salad / New potatoes

*Efterrätt /
Dessert*

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

KVÄLLENS VINPAKET / 255 / 325 **WINE PACKAGE OF THE EVENING**



VARDAGSRUM & KÖK

**KVÄLLENS
VEGETARISKA
3-RÄTTERS**

Måndag, onsdag, fredag & söndag

KVÄLLENS DRINK / 129

*Förrätt /
Starter*

VEGANSK "SKAGENRÖRA" / Friterat bröd / Picklad rödlök /
Citron / Tångcaviar och dill

VEGAN "PRAWN MIX" / Deep fried bread / Pickled red onion /
Lemon / Seaweed caviar and dill

*Huvudrätt /
Main course*

VEGANSK BOUILLABAISE / Säsongens grönsaker /
Rostade kikärter / Vegansk aioli

VEGAN BOUILLABAISE / Seasonal vegetables /
Toasted chickpeas / Vegan aioli

*Efterrätt /
Dessert*

MJÖLKCHOKLADCRÉMÉ / Vaniljkokta havtorn / Havtornscurd /
Rostad vit choklad / Torkade blomblad

MILK CHOCOLATE CRÉMÉ / Sea buckthorn cooked with vanilla /
Sea buckthorn curd / Toasted white chocolate / Dried petals

**KVÄLLENS VINPAKET / 255 / 325
WINE PACKAGE OF THE EVENING**



VARDAGSRUM & KÖK

KVÄLLENS 3-RÄTTERS

Tisdag, torsdag & lördag

KVÄLLENS DRINK / 129

*Förrätt /
Starter*

CARPACCIO PÅ KALLRÖKT LAX / Pepparrotscrémé /
Picklat senapsfrö / Kapris / Örtolja / Örtpanko / Skottsallad

CARPACCIO OF COLD SMOKED SALMON /

*Horseradish crémé / Pickled mustard seedes /
Capers / Herb oil / Herb panko / Shoot salad*

*Huvudrätt /
Main course*

PLUMA PÅ SVENSK RAPSGRIS / Sauterade bönor /
Rostad färskpotatis / Ramslökspisto / Skysås

PLUMA OF SWEDISH PORK / Sautered beans /

Roast new potatoes / Ramson pisto / Gravy

*Efterrätt /
Dessert*

JORDGUBBSPANNACOTTA / Champagnemarinerade färska
jordgubbar / Vit chokladmousse / Timutpepparmaräng /
Jordgubbscrémé

STRAWBERRY PANNACOTTA / Champagne marinated fresh
strawberries / White chocolate mousse / Pepper meringue /
Strawberry crémé

KVÄLLENS VINPAKET / 255 / 325

WINE PACKAGE OF THE EVENING



VARDAGSRUM & KÖK

**KVÄLLENS
VEGETARISKA
3-RÄTTERS**

Tisdag, torsdag & lördag

KVÄLLENS DRINK / 129

*Förrätt /
Starter*

RÖKT FÄRSKPOTATIS / Havrefraiche / Tångkaviar /
Syltad rödlök / Gurkört / Dillvinägrette
SMOKED NEW POTATOES / Oat fraiche / Seaweed caviar /
Pickled red onion / Gurkört / Dill vinaigrette

*Huvudrätt /
Main course*

RÖD LINSQUENELLE / Confitared portabello /
Sauterade bönor / Rostad färskpotatis / Misoemulsion
RED LENTIL QUENELLE / Confit portabello /
Sautered beans / Roast new potatoes / Miso emulsion

*Efterrätt /
Dessert*

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

**KVÄLLENS VINPAKET / 255 / 325
WINE PACKAGE OF THE EVENING**



VARDAGSRUM & KÖK