

STARTER

COLD SMOKED ARCTIC CHAR

Cold smoked Char with bourbon mustard creme, frisésalad and seaweed bread
Kallrökt Röding med bourbon senapscreme, frisésallad och tångknäckebröd

VEGAN LOBSTER ROLL

Lobster roll with creamy roasted root vegetables, fried shallots,
pickled onion and cress
*Vegansk Lobster Roll med krämiga rostade rotgrönsaker, friterad schalottenlök,
picklad rödlök och krasse*

MAIN COURSE

RAINBOW TROUT

Rainbow trout with creamy citrus sauce with lobster, sauteed winter greens,
roasted celery root, lemon zest, basil oil and pickles herbs
*Regnbåge med krämig citronsås med hummer, säsongen sauterade grönsaker, rostad
selleri rot, citronzest, basilika aioli och picklade örter*

HOKKAIDO PUMPKIN

Hokkaido pumpkin with wild rice, chanterelle, sauteed greens
and roast pumpkin seeds
Hokkaido pumpa med vildris, kantareller, sauterade örter och rostade pumpakärnor

ROSE VEAL FILLET

Rose veal fillet with maple glazed root vegetables, red endive,
herb creme and port wine sauce
Rose kalvfile med lönnsiraps glaserade rotfrukter, röd endive, örtcreme och portvinssås

DESSERT

POT DE CRÈME

With blueberry compote, chocolate and granola crumble and atsina cress
Med Blåbärskompott, choklad och granola crumble samt atsinakrasse

BLONDE ROCKY ROAD

With caramel, bourbon cherry compote and caramelized marshmallows
Serveras med karamell, bourbon körsbärskompott och karamelliserade marshmallows