

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE / SPARKLING

Philipponnat Royale Reserve Brut 750:-
Cremant de Bourgogne Mousseurande 85:- / 450:-
Kir Royal - Creme de Cassis, mousseurande vin 95:-

PRE-DINNER COCKTAILS

4cl 115:- / 6cl 135:-

Dry Martini - Gin, torr Wermouth
Cosmopolitan - Vodka, Cointreau, lime, tranbärsjuice / cranberry juice
Whisky Sour - Bourbon, citron / lemon, socker / sugar
White Lady - Gin, Cointreau, citron / lemon, socker / sugar

LONGDRINKS

4cl 115:- / 6cl 135:-

Screwdriver - Vodka, apelsinjuice / orange juice
White Russian - Vodka, Kahlua, mjölk / milk, grädde / cream
Whisky Soda - Bourbon, soda
Gin & Tonic - Gin, tonic
Tequila Sunrise - Tequila, apelsinjuice / orange juice, grenadine

FÖRRÄTTER / STARTERS

Krispig svartrot med spenat och parmesan 95:-
Crispy salsify with spinach and parmesan

Toast Skagen Bistro Royal 105:-

Frästa pilgrimsmusslor med blomkålspure och syltade senapskorn 109:-
Pan fried scallops with cauliflower purée and pickled mustard seeds

Carpaccio på oxfile med parmesan, ruccola och pinjenötter 119:-
Beef carpaccio with parmesan, arugula and pine nuts

Hummerbisque med ostflarn och dillolja 145:-
Lobster bisque with cheese flakes and dill oil

VARMRÄTTER / MAINS

Fjällrödingfilé med svartrot, grönkål, smörbrynt potatis med dill, kapris och citron 215:-
Arctic char fillet with salsify, kale, butter fried potato with dill, capers and lemon

Ryggbiff med duchesspotatis, sauterad champinjon, bakad tomat, bearnaise samt sky 215:-
Short loin with pomme duchess, sauteed mushroom, baked tomato, bearnaise and gravy

Lammytterfilé med pommes Anna, rödvinssky, färskostcremé och glaserade betor 265:-
Loin of lamb with pomme Anna, red wine jus, creme cheese and glazed beets

Grillad oxfilé med rårika, smörstekt portobello, spenat och rödvinssky 265:-
Grilled beef tenderloin with potato cake, butter fried portobello, spinach and red wine jus

Pluma Iberico med timjan och farin, potatispuré, bakad vitlök, fänkålscrudité och kalvsky 229:-
Pluma Iberico with thyme and brown sugar, potato purée, baked garlic, fennel crudité and veal jus

Torskrygg med palsternackspuré, vitvinssås, smörstekt spetskål, savojkål och betor 225:-
Loin of cod with parsnip purée, white wine sauce, butter fried kale, savoy cabbage and beets

Pasta pappardelle med kronärtskocka, krämig tomatsås, pesto rosso, körsbärstomater, purjolök och grillat vitlöksbröd 169:-
Pasta pappardelle with artichoke, creamy tomato sauce, pesto rosso, cherry tomatoes, leek and grilled garlic bread

Ankbröst med potatisfondant, rödvin-och björnbärssås samt syltad rödlök 199:-
Duck breast with potato fondant, red wine and blackberry sauce and pickled red onion

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Lime cheesecake 85:-

Crème brûlée 95:-

Chokladfondant med hallonssås och färska bär 95:-
Chocolate fondant with raspberry sauce and fresh berries

Sticky toffee pudding med smörkolasås och vaniljglass 95:-
Sticky toffee pudding with butterscotch sauce and vanilla icecream

3 sorters ost - Brie, Gruyère, Appenzeller. Serveras med kompott och knäcke 115:-
3 cheeses - Brie, Gruyère, Appenzeller. Served with compote and hard bread