

SNACKS

Högrevskrocketter	125:-
Löjroms chips med smetana	135:-
4 st Snacks krustader	155:-
Nocherella Oliver	68:-
Marcona Mandlar	68:-

FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd på surdeg för 2 personer	75:-
Gyoza fyllda med ricotta & svamp serveras med svampbuljong	165:- med tryffel 195:-
Råraka med 20 gram av Catarina Königs Kalix löjrom serveras med smetana, rödlök & gräslök	225:-
Crudo på Lax serveras med blodapelsin, Aleppo peppar samt dressing på grillad citrus	165:-
Farbor Blå's krämiga skaldjursmacka på hummer, räkor, krabba serveras med hummer & chilimajonnäs	175:-
Råbiff på innanlår, jalapeño & gurk relish, koriander majonnäs samt friterad majstortilla	170:-

VARMRÄTTER

Marinerad & bakad rotselleri med variation på jordärtskocka & örtvinägrett	225:-
Torsk med blåmusselsås, grillade blåmusslor, dillolja, picklad fänkål samt dillslungad potatis	305:-
Farbror Blå's heta fiskgryta med handskalade räkor, nybakad foccacia & aioli	245:-
Biff Rydberg, tärnad oxfile', tärnad stekt potatis, ölkokt lök, senapsgrädde samt pepparrot	295:-
Oxfile' med grönpepparsås, pommes frites, sallad på ruccola, parmesan & tomat	325:-

DESSERT

Sega maränger, kryddiga hjortron, mascarpone med mörkchoklad samt mandelflarn	130:-
Glass på yoghurt & citron serveras med lemoncurd, blodapelsin & havrecrumble	130:-
Sorbet på kärnmjölk med lingon, tagetsörtsolja samt gin	130:-
Vispad Brieost med tryffelhonung	120:-
Hemgjord Tryffel	38:-



S N A C K S

Chuck roll croquettes	125:-
Home made chips served with roe from kalix & sour cream	135:-
Four snack Croustade	155:-
Nocherella olives	68:-
Marcona Almonds	68:-

S T A R T E R S

Garlic bread on sourdough for 2 people	75:-
Gyoza filled with ricotta & mushrooms served with mushroom broth	165:- with truffles 195:-
Crispy potato cake with 20 grams of Catarina König & Kalix roe served with sour cream, red onion & chives	225:-
Salmon crudo with blood orange, Aleppo pepper and grilled citrus dressing	165:-
Farbror Blå's creamy seafood sandwich with lobster, shrimp, crab served with lobster & chili mayonnaise	175:-
Tartar on raw beef served with jalapeño & cucumber relish, coriander mayonnaise & fried corn tortilla	170:-

M A I N C O U R S

Marinated & baked celeriac with variation on Jerusalem artichoke & herb vinaigrette	225:-
Cod with blue mussel sauce, grilled blue mussels, dill oil, pickled fennel & dill-tossed potatoes	305:-
Farbror Blå's hot fish stew with hand-peeled shrimp, freshly baked foccacia & aioli	245:-
Biff Rydberg - fried diced potatoes, caramelized onions, 180 grams of fried diced beef fillet served with mustard cream and egg yolk	295:-
Beef fillet with green pepper sauce, french fries, arugula salad, parmesan & tomato	325:-

D E S S E R T

Chewy meringues, spicy cloudberry, mascarpone with dark chocolate & almond crisp	130:-
Yogurt & lemon ice cream served with lemon curd, blood orange & oat crumble	130:-
Buttermilk sorbet with lingonberries, marigold herb oil & gin	130:-
Whipped Brie with truffle honey	120:-
Homemade Truffle	38:-

