

Förrätter

Ostron med sina tillbehör Oysters with lemon and vinaigrette	40 kr / st 3 st 110 kr
Vänerlöjrom med smetana, syrad rödlök, gräslök & potatistrassel Bleak roe from Vänern with sourcream, pickled red onion, shives and deep fried potatoes	295 kr
Lätt grillad regnbåge med sparris dashi, krispig rotselleri, libbsticka emulsion och regnbågsrom Grilled trout with asparagus dashi, crispy celeriac, lovage emulsion and trout roe	185 kr
Råbiff med syrad schalottenlök, dragonemulsion, hyvlad champinjon friterad kapis och krasse Steak tartar with pickled schalott, mushroom, deep fried capers and tarragon emulsion	185 kr
Grillad vit sparris med brynt smör och citronskum, Marconamandel, rapsfrö och gräslök Grilled white asparagus with lemon and browned butter foam, Marcona almonds, rapeseeds and shives	175 kr

Varmrätter

Smörstekt havskatt med grön ärtpuré, blåmusslor, spritärtor, grillad gurka och blåmusselbuljong smaksatt med fermenterad ärt Butterfried Atlantic catfish with green pea pure, mussels, peas, grilled cucumber and mussel broth with fermented peas	345 kr
Kalvfilé med grillad purjolök, vitlökspuré, friterad potatis och kycklingsky smaksatt med salvia Veal tender loin with grilled leeks, garlic puré, and chicken stock with sage	385 kr
Grillad purjolök med vitlökspuré, friterad potatis, parmesan, hyvlad broccoli, hasselnötter och lötsky Grilled leeks with garlic pure, deepfried potatoes, parmesan, broccoli, hazelnuts and onionbroth	295 kr

Dessert

Öppna crème brulé med sorbet på gröna ärtor, citroncurd och drömmar Deconstructed crème brulé with greens pea sorbet, lemon curd, and cookie crunch	145 kr
Rabarber och färskostkräm, maräng, syltade rädisor, torkad rabarber, rabarbergel och rabarbergranite Rhubarb mousse with meringue, pickled radish, dried rhubarb, and rhubarb gel	145 kr
Salt karamell glass med dulce de leche, grillad citron kräm, bakad choklad och saltrostade marcona mandlar Salted caramel ice cream with dulce de leche, grilled lemon cream, baked chocolate and almonds	145 kr
Sivans lagrade svecia som mousse med ölbröd och grön tomat marmelad Sivans aged Svecia mousse with malt bread and green tomato marmalade	145 kr

5 – rätters meny

**Grillad vit sparris med brynt smör och citronskum,
Marconamandel, rapsfrö och gräslök**
Grilled white asparagus with lemon and browned butter foam, Marcona almonds,
rapeseeds and shives

*

**Lätt grillad regnbåge med sparris dashi, krispig rotselleri,
libbstick emulsion och regnbågsrom**
Grilled trout with asparagus dashi, crispy celeriac, lovage emulsion and trout roe

**

**Kalvfilé med grillad purjolök, vitlökspuré, friterad potatis och
kycklingsky smaksatt med salvia**
Veal tender loin with grilled leeks, garlic puré, and chicken stock with sage

Sivans lagrade svecia som mousse med ölbröd och gröntomat marmelad
Sivans aged Svecia mousse with malt bread and green tomato marmalade

**Rabarber och färskostkräm, maräng, syltade rädisor, torkad rabarber,
rabarbergel och rabarbergranite**
Rhubarb mousse with meringue, pickled radish, dried rhubarb, and rhubarb gel

895 kr