



SUOMI • SVENSKA • ENGLISH • РОССИЯ

ALKURUOAT	€	SEK
<b>Puolikas hummeri</b> Aiolia ja Rhode Island -kastiketta	16,00	154
<b>Savustettuja katkarapuja</b> Salottisipulivinaigretteä	12,00	115
<b>ó osteria</b> Salottisipulivinaigretteä	12,00	115
<b>Katkarapusken</b> Marinoitua punasipulia, siianmätää ja saaristolaisleipää	14,00	134
<b>Kevyesti savustettua siikaa</b> Suolapaahdettuja puna- ja keltajuuria, pinjansiemeniä javuohenjuustokreemiä	12,50	120
<b>Kevyesti savustettua tofua (v)</b> Suolapaahdettuja puna- ja keltajuuria, pinjansiemeniä ja piparjuurikastiketta	12,50	120
<b>Kermaista rapukeittoa</b> Yrttibriossia	14,00	134

PÄÄRUOAT	€	SEK
<b>Kokonaisena paistettua puna-anturaa Meunière</b> Ruskistettua voita, herkkusieniä ja uppoaistettua persiljaa	28,00	269
<b>Haudutettua turskanseläkettä</b> Paistettua tattia, tillikastiketta, murskattua perunaa, siianmätää ja piparjuurta	26,00	250
<b>Hiillostettua taimenta</b> Hummeri-portviinikastiketta ja hummerikroketti	25,00	240
<b>Paahdettua kuhaa</b> Muhennettua mustajuurta, manteliperunaa, Västerbottensost-juustoa, pinaattia ja paistettua tomaattia	25,00	240
<b>Pistaasipaneroitua mustajuurta (v)</b> Paahdettua linssi-sieniragoua ja paistettua tomaattia	21,00	202

JÄLKIRUOAT	€	SEK
<b>Lämmintä kinuskikastiketta ja sokeroituja karpaloita</b> Vaniljajäätelöä	9,00	86
<b>Appelisiinilla maustettua suklaaterriiniä</b> Vadelmasorbettia ja tummaa suklaakastiketta	10,00	96
<b>Kanelilla maustettua omenaa (v)</b> Vanilja-mascarponea, kauramurua ja kanelisiirappia	9,00	86
<b>Vadelmasorbettia (v)</b>	5,00	48
<b>Ruotsalaisia ja suomalaisia tilajuustoja</b> Näkkileipää ja sesongin marmeladia	12,00	115

FÖRRÄTTER	€	SEK
<b>En halv hummer</b> Aioli & Rhode Islands-dressing	16,00	154
<b>Rökta räkör</b> Aioli och Rhode Island-dressing	12,00	115
<b>ó st ostron</b> Schalottenlökvinegrette	12,00	115
<b>Skagenröra</b> Picklad rödlök, löjrom och skärgårdsbröd	14,00	134
<b>Lättrökt sik</b> Saltrostade röd- och gulbetor, pinjenötter och chevrekräm	12,50	120
<b>Lättrökt tofu (v)</b> Saltrostade röd- och gulbetor, pinjenötter och pepparotsdressing	12,50	120
<b>Krämig kräftsoppa</b> Örtbrioche	14,00	134

HUVUDRÄTTER	€	SEK
<b>Helstekt rödtunga Meunière</b> Brynt smör, champinjoner och friterad persilja	28,00	269
<b>Pocherad torskrygg</b> Smörstekt karjohansvamp, dillsås, krossad potatis med sikrom och pepparot	26,00	250
<b>Halstrad forell</b> Hummer-portvins reduktion och hummerkroket	25,00	240
<b>Stekt gösfilé</b> Gräddkockt svartrot, mandelpotatis, västerbottenost, spenat och bakad tomat	25,00	240
<b>Pistagepanerad svartrot (v)</b> Rostad lins-svampragu och bakad tomat	21,00	202

DESSERTER	€	SEK
<b>Varm kinuskisås med sockrade tranbär</b> Vaniljglass	9,00	86
<b>Ljus chokladterrine smaksatt med apelsin</b> Hallonsorbet och mörk chokladsås	10,00	96
<b>Kanelkokta äpplen (v)</b> Vaniljmascarpone, havre crunch och kanelisirap	9,00	86
<b>Hallonsorbet (v)</b>	5,00	48
<b>Svenska och finska gårdsostar</b> Gårdsostar Knäckebröd och säsongens marmelad	12,00	115

STARTERS	€	SEK
<b>Half a lobster</b> Aioli and Rhode Island dressing	16,00	154
<b>Smoked shrimps</b> Aioli and Rhode Island dressing	12,00	115
<b>ó oysters</b> Shallot vinegar	12,00	115
<b>Shrimp skagen</b> Marinated red onion, roe of whitefish and archipelago bread	14,00	134
<b>Lightly smoked whitefish</b> Salt-roasted beetroots and golden beets, pine nuts and chevre crème	12,50	120
<b>Lightly smoked tofu (v)</b> Salt-roasted beetroots and golden beets, pine nuts and horseradish sauce	12,50	120
<b>Creamy crayfish soup</b> Herb brioche	14,00	134

MAIN COURSES	€	SEK
<b>Whole fried witch flounder Meunière</b> Beurre noisette, mushrooms and fried parsley	28,00	269
<b>Poached back of cod</b> Butter-fried bolete mushrooms, sour dill sauce and crushed potatoes, served with whitefish roe and horseradish	26,00	250
<b>Grilled trout</b> Lobster and port wine reduction and lobster croquet	25,00	240
<b>Pan-fried pike perch</b> Stewed black salcify, almond potato, Västerbotten cheese, spinach and pan-fried tomato	25,00	240
<b>Pistachio-battered black salsify (v)</b> Roasted lentil-mushroom ragu and fried tomatoes	21,00	202

DESSERTS	€	SEK
<b>Warm caramel sauce with sugared cranberries</b> Vanilla ice cream	9,00	86
<b>Chocolate terrine flavoured with orange</b> Raspberry sorbet and dark chocolate sauce	10,00	96
<b>Cooked cinnamon apples (v)</b> Vanilla mascarpone, oat crumbles and cinnamon syrup	9,00	86
<b>Raspberry sorbet (v)</b>	5,00	48
<b>Swedish and Finnish farmhouse cheeses</b> Crisp bread and seasonal marmalade	12,00	115

ЗАКУСКИ	€	SEK
<b>Половина омара</b> Айоли и соус «Род Айленд»	16,00	154
<b>Копчёные креветки</b> креветки Айоли и соус «Род Айленд»	12,00	115
<b>ó шт. устриц</b> Винегретом из лука-шалот	12,00	115
<b>«Скаген» с креветками</b> Маринованный красный лук, икра сига и хлеб с архипелага	14,00	134
<b>Подкопчённый сиг</b> Жареная с солью красная и жёлтая свёкла, семена пинии и крем-шевр	12,50	120
<b>Подкопчённый тофу1 (v)</b> Жареная с солью красная и жёлтая свёкла, семена пинии и соус из хрена	12,50	120
<b>Суп из раков на сливках</b> Пряной бриошью	14,00	134

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	€	SEK
<b>Жареная целиком красная камбала «Меньер»</b> Прожаренное сливочное масло, шампиньоны и фритированный сельдерей	28,00	269
<b>Тушеное филе трески</b> Жареный белый гриб, кислый соус с укропом, толчёный картофель с икрой сига и хреном	26,00	250
<b>Форель-гриль</b> Соусом из омаров на портвейне и крокет из омара	25,00	240
<b>Жареный судак</b> Тушеный чёрный корень, миндальный картофель, сыр «Вестерботтен», шпинат и жареный помидор	25,00	240
<b>Чёрный корень в фисташковой панировке (v)</b> Жареное чечевичное рагу с грибами и жареный помидор	21,00	202

ДЕСЕРТЫ	€	SEK
<b>Тёплый карамельный соус, клюква в сахаре</b> Ванильное мороженое	9,00	86
<b>Шоколадный террин, приправленный апельсином</b> апельсином Малиновое сорбе и соус из тёмного шоколада	10,00	96
<b>Запечённое с корицей яблоко Ванильным маскарпоне, овсяная крошка и (v)</b> коричный сироп	9,00	86
<b>Малиновое сорбе (v)</b>	5,00	48
<b>Фермерские сыры из Швеции и Финляндии</b> Хрустящие хлебцы и сезонный мармелад	12,00	115

