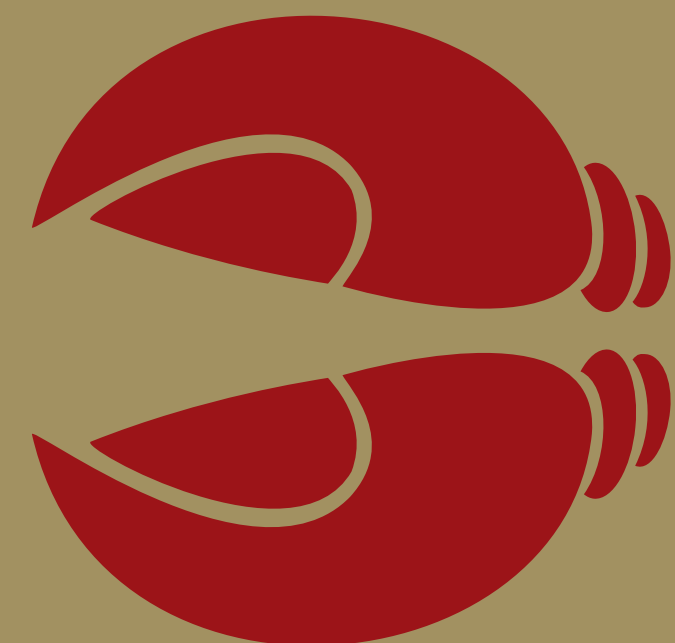


HAPPY LOBSTER



ÄYRIÄISVATI

Puolikas hummeri, katkarapuja, savustettuja katkarapuja, marinoituja jättikatkarapuja, tiikerirapu, osteri, taskurapua, merirapua, jokirapua, kampasimpukkaa, sinisimpukoita, marinoituja vihersimpukoita, aiolia, Rhode Island -kastiketta

45,00 € | 432 SEK / hlö

ALKURUOAT

	€	SEK
Puolikas hummeri Aiolia ja Rhode Island -kastiketta	15,00	144
Savustettuja katkarapuja Aiolia ja Rhode Island -kastiketta	12,00	115
Bruschetta (v) Tomaattia, valkosipulia ja basilikka	11,00	106
Suppilovahverokeittoa Yrttibriossia	11,00	106

PÄÄRUOAT

	€	SEK
Sitruunarisottoa (v) Paahdettua munakoisoa, tomaattia, pinaattia ja pinjansiemeniä	22,00	211
Hummeririsottoa Scampia	24,00	230
Paahdettua nieriää Grillattua munakoisoa ja gremolataa	22,00 20,00	211 192
Paistettua ruijanpallasta Basilikakastiketta ja yrttipaahdettua perunaa	25,00	240
Härän sisäfilettä Portviinikastiketta, juuresmosaikkia ja yrttipaahdettua perunaa	26,00	250

JÄLKIRUOAT

	€	SEK
Suklaapanfortea (v) Limoncellosorbettia ja basilikka	10,00	96
Tarte Tatin Karamellisoitua omenaa ja vaniljajäätelöä	10,00	96
Jäätelöä ja sorbettia (v)	8,00	77
Juustoja Tomaattihilloketta	12,00	115

(v) Saatavana vegaanisena
Lisätietoja ruokalajien allergeeneista saat henkilökunnalta.

SKALDJURSFAT

En halv hummer, räkor, rökta räkor, marinerade jätteräkor, kungsräka, ett ostron, krabba, havskräfta, flodkräfta, kammussla, blåmusslor, marinerade grönmusslor, aioli och Rhode Island dressing

45,00 € | 432 SEK / person

FÖRRÄTTER

	€	SEK
En halv hummer Aioli och Rhode Island dressing	15,00	144
Rökta räkor Aioli och Rhode Island dressing	12,00	115
Bruschetta (v) Tomat, vitlök och basilika	11,00	106
Trattkantarellsoppa Örtbrioche	11,00	106

HUVUDRÄTTER

	€	SEK
Citrusrisotto (v) Rostad aubergine, tomat, spenat och pinjenötter	22,00	211
Hummerrisotto Scampi	24,00	230
Rostad röding Grillad aubergin och gremolata	22,00 20,00	211 192
Stekt hälleflundra Basilikasås och örtrostad potatis	25,00	240
Oxfile Portvinsås, rotsaksmosaik och örtrostad potatis	26,00	250

DESSERTER

	€	SEK
Chokladpanforte (v) Limoncellosorbet och basilika	10,00	96
Tarte Tatin Karamelliserat äpple och vaniljglass	10,00	96
Glass och sorbet (v)	8,00	77
Ostar Tomatkompott	12,00	115

(v) Fås som vegansk
Information om maträtternas allergener kan fås av personalen.

SHELLFISH PLATTER

Half a lobster, shrimps, smoked shrimps, marinated king prawns, tiger prawn, an oyster, crab, langoustine, scallop, blue mussels, marinated green mussels, aioli and Rhode Island dressing

45,00 € | 432 SEK / person

STARTERS

	€	SEK
Half a lobster Aioli and Rhode Island dressing	15,00	144
Smoked shrimps Aioli and Rhode Island dressing	12,00	115
Bruschetta (v) Tomato, garlic and basil	11,00	106
Funnel chanterelle soup Herb brioche	11,00	106

MAIN COURSES

	€	SEK
Citrus risotto (v) Roasted aubergine, tomato, spinach and pine nuts	22,00	211
Lobster risotto Scampi	24,00	230
Roasted arctic char Grilled aubergine and gremolata	22,00 20,00	211 192
Fried halibut Basil sauce and herb-roasted potato	25,00	240
Sirloin steak Port wine sauce, vegetable mosaik and herb-roasted potato	26,00	250

DESSERTS

	€	SEK
Chocolate panforte (v) Limoncello sorbet and basil	10,00	96
Tarte Tatin Caramelized apple and vanilla ice cream	10,00	96
Ice cream and sorbet (v)	8,00	77
Cheeses Tomato compote	12,00	115

(v) Available as vegan
Please consult the crew for more information about food allergens.

БЛЮДО С ДАРАМИ МОРЯ

Половина омара, креветки, копчёные креветки, маринованные гигантские креветки, тигровая креветка, краб, норвежский омар, гребешок, голубые мидии, маринованные зелёные мидии, айоли и соус «Род Айленд»

45,00 € | 432 SEK / чел.

ЗАКУСКИ

	€	SEK
Половина омара Айоли и соус «Род Айленд»	15,00	144
Копчёные креветки Айоли и соус «Род Айленд»	12,00	115
Брускетта (v) помидором, чесноком и базиликом»	11,00	106
Суп из ворончатых лисичек Пряной бриошью	11,00	106

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	€	SEK
Цитрусовое ризотто Обжаренный кабачок, помидор, шпинат и семена пинии	22,00	211
Ризотто с омаром Скампи	24,00	230
Жареный голец арктический Баклажан с гриля и гремолата	22,00 20,00	211 192
Жареный палтус Базиликовый соус и обжаренный с пряностями картофель	25,00	240
Бычья вырезка Соус из портвейна, мозаика из корнеплодов и обжаренный с пряностями картофель	26,00	250

ДЕСЕРТЫ

	€	SEK
Шоколадный панфорте (v) Сорбе из лимончелло и базилик	10,00	96
Тарт Татен Карамелизированное яблоко и мороженое с ванилью	10,00	96
Мороженое и с орбе (v)	8,00	77
Сыры Томатный компот	12,00	115

(v) Возможна и вегетарианская сервировка
Информацию о содержании аллергенов в наших блюдах Вы можете уточнить у обслуживающего персонала.