





## SHELLFISH PLATTER

### シーフードプラッター

Half a lobster, shrimps, smoked shrimps, tiger prawn, an oyster, crabs claw, langoustine, scallop, blue mussels, marinated green mussels, Shrimp skagen, aioli and Rhode Island dressing

ロブスター(半身)、小海老、小海老の燻製、車海老、牡蠣、カニ爪、手長海老、帆立貝、ムール貝、ムール貝のマリネ、エビのスカージェン、アイオリとロードアイランドドレッシング

45,00 € / 450 SEK / PERS.

45,00 € / 450 SEK / 人

## STARTERS | 前菜



Half a lobster, aioli and Rhode Island dressing  
ロブスター (半身)、アイオリとロードアイランドソース添え  
16,00 € | 160 SEK



Smoked shrimps, aioli and Rhode Island dressing  
小海老の燻製、アイオリとロードアイランドソース添え  
12,50 € | 125 SEK



6 pcs of oysters  
牡蠣6個の盛り合わせ  
12,50 € | 125 SEK



Shrimp skagen, whitefish roe, red onion and crisp bread  
エビのスカーゲン、ホワイトフィッシュ卵、赤玉ねぎ、  
クリスピーブレッド  
15,00 € / 150 SEK



Herring and Baltic herring plate, Västerbotten cheese  
and bakers crisp bread  
バルト海産ニシンの盛り合わせ、スウェーデン産チーズと  
クリスピーブレッド  
12,00 € | 120 SEK CLUB ONE -10%



Cured salmon, sourish saffron & fennel compote,  
pickled cucumber & dill cooked fresh potatoes  
スモークサーモン、サフランとフェネルのサワー・コンポ  
ート、ピクルス、デイルポテト添え  
1/2 13,00 € | 130 SEK  
1/1 24,00 € | 240 SEK



Ceviche with avocado, tomato and cucumber, edama-  
me beans, wakame salad and lime & lemon pearls (v)  
アボガト・トマト・キュウリのセビーチェ、枝豆とワカメ  
サラダ、ライム&レモンのパール添え (v)  
12,00 € | 120 SEK

## MAIN COURSES | 主菜



Pan-fried sea bass, sautéed mushrooms, tomato and spinach, white wine sauce and dill cooked fresh potatoes

シーバスのフライパン焼き、マッシュルームソテー、トマトとほうれん草、白ワインソースとディルポテト添え

24,00 € | 240 SEK



Pan-fried char, warm chanterelle and potato salad topped with white fish roe, sour chive sauce

北極イワナ焼き、シャントレルキノコとポテトサラダ、ホワイトフィッシュ卵&ニラのサワーソース添え

24,00 € | 240 SEK



Creamy fish & shellfish casserole, crushed fresh potatoes

魚介類のキャセロール、新じゃがいも添え

28,00 € | 280 SEK CLUB ONE -10%



Fried sweet corn covered tofu with smoked tomato and bell pepper sauce, sweet potato and lightly fried asparagus (v)

豆腐 & とうもろこし、トマトの燻製とパプリカソース添え、スイートポテトとアスパラガス (v)

22,00 € | 220 SEK

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

食物アレルギーなど、ご不明な点はスタッフまでお気軽にご相談ください。V = ヴィーガンとの変更も可能です。

## DESSERTS | デザート



Sour cream pannacotta with sugar cooked rhubarb and crushed cookies  
サワークリームのパナコッタ、ルバーブの砂糖漬けとクランブルクッキー添え

10,00 € | 100 SEK CLUB ONE -10%



Vanilla Ice cream and fresh strawberries and whipped cream

バニラアイスクリーム、フレッシュいちごと生クリーム添え

12,00 € | 120 SEK



Coffee infused chocolate mousse, raspberries and coffee syrup (v)

コーヒー風味のチョコレートムース、ラズベリーとコーヒーシロップ添え (v)

10,00 € | 100 SEK



Three Nordic cheeses with seasonal marmalade

三種の北欧チーズと季節のマーマレード

12,00 € | 120 SEK



A piece of Nordic hard cheese with seasonal marmalade

北欧チーズ1種と季節のマーマレード

7,00 € | 70 SEK