





SHELLFISH PLATTER

シーフードプラッター

Half a lobster, king prawn, shrimps, smoked shrimps, an oyster, crab's claw, langoustine, signal crayfish, scallop, blue mussels, marinated green mussels, shrimp skagen, aioli and Rhode Island sauce

ロブスター(半身)、車海老、小海老、小海老の燻製、牡蠣、カニ爪、手長海老、ザリガニ 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 € / 473 SEK / PERS.

45,00 € / 473 SEK / 人

STARTERS | 前菜



Half a lobster, aioli and Rhode Island sauce
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 € | 168 SEK



Smoked shrimps, aioli and Rhode Island sauce
小海老の燻製、アイオリとロードアイランドソース添え
13,00 € | 137 SEK



Shrimp skagen and red onion served on a brioche
with vendace roe
エビのスカーゲン、モトコチマス卵&赤玉ねぎを添えた
ブリオッシュ
15,00 € | 158 SEK



6 pcs fine de Claire oysters served with cocktail sauce
牡蠣6個の盛り合わせ、カクテルソース添え
12,00 € / 131 SEK



Västerbotten cheese panna cotta with dill, topped
with salmon cubes and archipelago bread crumbs
チーズ&ディルのパンナコッタ、サーモンとアーキペラゴ
ブレッドのクランブル添え
12,50 € | 131 SEK



Matjes herring fillet, brown butter emulsion, pickled
red onion, egg, potatoes and crispbread
ニシンの酢漬け、ブラウンバターのエマルジョン、赤玉ねぎ
のピクルス、卵、じゃがいも、クリスピーブレッド
11,00 € | 116 SEK

MAIN COURSES | 主菜



Fish and seafood soup spiced with saffron served with rouille and a warm dill brioche

魚介類のサフランスープ、ルイユソース、ブリオッシュ添え

1/2 14,00 € | 147 SEK

1/1 24,00 € | 252 SEK



Steamed salmon fillet and fried scallops served with mussel velouté spiced with anise and orange, dill flavoured potatoes

蒸しサーモン、焼き帆立、アニス&オレンジのクラム・ヴルーテ、ディルポテト添え

24,00 € | 252 SEK



Baked monkfish with mild gorgonzola sauce, pan fried gnocchi, spinach, artichoke, fresh black truffle shavings and parmesan chips

アンコウのオーブン焼き、ゴルゴンゾーラソース添え、ニョッキのフライパン焼き、ほうれん草、アーティチョーク、新鮮な黒トリュフのすりおろしとパルメザン添え

28,00 € | 294 SEK



Pan-fried pike perch, browned anchovy butter, oyster mushroom and potato and parsley root purée

パイクパーチのフライパン焼き、焦がしアンチョビバターソース、オイスターマッシュルーム、ジャガイモ&根パセリのピューレ

24,00 € | 252 SEK



Seared king oyster mushroom with eggplant, pine nuts, pea purée and grated fresh black truffle (v)

焼きキングオイスターマッシュルーム、ナス、松の実、豆のピューレ、新鮮な黒トリュフのすりおろし添え (v)

21,00 € | 221 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



White chocolate ice cream served with strawberries and salted fudge

ホワイトチョコレートのアイスクリーム、ストロベリー&塩ファッジ添え

11,00 € | 116 SEK



Swedish almond cake with gooseberry compote and whipped cream

スウェーデンのアーモンドケーキ、ゲースベリーのコンポートとホイップクリーム添え

10,00 € | 105 SEK



Chocolate marquis, passionfruit sorbet and olive crumble

マルキーズ ショコラ、パッションフルーツのシャーベット&オリーブのクランブル添え

11,00 € | 116 SEK



Passionfruit sorbet with olive crumble (v)

パッションフルーツのシャーベット&オリーブのクランブル添え (v)

8,00 € | 84 SEK



Three Nordic cheeses served with seasonal marmalade and artisan crispbread

三種の北欧チーズと季節のマーマレード、クリスピーブレッド

14,00 € | 147 SEK



A piece of Nordic cheese served with seasonal marmalade and artisan crispbread

北欧チーズ1種と季節のマーマレード、クリスピーブレッド

7,00 € | 74 SEK