

FÖRRÄTTER / STARTERS

SKANSENS RÄKTOAST

Picklad lök, forellrom, brioche och citron

SKANSEN'S SHRIMP TOAST

Pickled onion, trout roe, brioche and lemon

TARTAR PÅ SVENSKT INNANLÅR

Emulsion på fermenterad peppar, dragonpicklad silverlök, Gammelknas, pommes amulettes

BEEF TARTARE (SWEDISH TOPSIDE)

Fermented pepper emulsion, tarragon-pickled silver onion, Gammelknas cheese, pommes amulettes

VIT SPARRIS

Sandefjordsås, forellrom, smörgåskrasse, hasselnöt, inlagd rättika

WHITE ASPARAGUS

Sandefjord sauce, trout roe, cress, hazelnuts, pickled radish

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

GRILLAD TONFISK

Krispigt sushiris, limeslungad råkostsallad från Bjäre, rostad sesam och misoemulsion, gurka och grillad lime

GRILLED TUNA

Crispy sushi rice, lime-dressed raw vegetable salad from Bjäre, toasted sesame and miso emulsion, cucumber and grilled lime

LAMMYTTERFILÉ

Gremolata, fläderslungad gulbeta, vaxbönor, svensk shitake, getostcrème

LAMB FILLET

Gremolata, yellow beet roots with elder flower, wax beans, shitake, goat cheese cream

KYCKLINGBRÖST

Ramslökspistou, lätt citronemulsion, grillad grön sparris, smashed potatoes

CHICKEN BREAST

Wild garlic pistou, light lemon emulsion, grilled green asparagus, smashed potatoes

VEGETARISKT / VEGETARIAN

ROTSELLERI & TRYFFEL

Carpaccio av rotselleri, tryfflemulsion, marconamandlar, vattenkrasse

CELERIAC & TRUFFLE

Celeriac carpaccio, truffle emulsion, marcona almonds, watercress

VIT SPARRIS

Sandefjordsås, smörgåskrasse, hasselnöt, inlagd rättika

WHITE ASPARAGUS

Sandefjord sauce, cress, hazelnuts, pickled radish

RISOTTO

Salsa crudo, Valenciamandlar, parmesan, grillad citron

RISOTTO

Salsa crudo, Valencia almonds, parmigiano reggiano, grilled lemon

ARANCINI

Friterad kronärtskocka, fläderslungad gulbeta, vaxbönor, svensk shitake, getostcrème

ARANCINI

Deep fried artichoke, yellow beet roots with elder flower, wax beans, shitake, goat cheese cream

TILLÄGG DESSERT | DESSERT OPTION

HALLON & VIT CHOKLAD +115KR/PERSON

Mandelkaka, vit chokladmousse, hallonkräm, hallonsorbet, hallonmaräng, färska hallon, vit choklad

RASPBERRY & WHITE CHOCOLATE +115KR/PERSON

Almond cake, white chocolate mousse, raspberry cream, raspberry sorbet, raspberry meringue, fresh raspberries, white chocolate

CHOKLAD & JORDGUBBE +115KR/PERSON

Chokladkaka, torkad choklad, chokladganache, jordgubbar, sorbet på jordgubbsvinäger

CHOCOLATE & STRAWBERRY +115KR/PERSON

Chocolate cake, dried chocolate, chocolate ganache, strawberries, strawberry vinegar sorbet

CREME BRÛLÉE +115KR/PERSON

chokladcremeux, färska bär

CRÈME BRÛLÉE +115KR/PERSON

chocolate cremeux, fresh berries

TILLVAL | OPTIONS

FÖRRÄTTER / STARTERS

LÖJROM +145 KR/PERSON

Brioche, smetana, dill, citron, lök

VENDACE ROE +145 KR/PERSON

Brioche, smetana, dill, lemon, onion

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

RYGGBIFF +145 KR/PERSON

Konfiterad kvisttomat, balsamicolök, rostad potatis, signatursås: bearnaisesås på brynt smör och örter

SIRLOIN+145KR/PERSON

Confit wine tomatoes, balsamic onions, roasted potatoes, signature sauce: bearnaise with browned butter and herbs

VINPAKET | WINE PACKAGES

Good Wine Recommendation

436 /flaska

Great Wine Recommendation

508 /flaska

Amazing Wine Recommendation

från 656 /flaska