

## 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

## DESSERTER | DESSERTS

### HALLON & VIT CHOKLAD

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

### RASPBERRY & WHITE CHOCOLATE

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

### CHOKLAD & JORDGUBBE

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

### CHOCOLATE & STRAWBERRY

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

### CREME BRÛLÉE

chokladcremeux, färska bär

### CRÈME BRÛLÉE

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 Rekommmendation

från 656 /flaska