



Rätter markerade med denna symbol är vegetariska.

DE LA MER

OSTRON

Naturella. Serveras med dina val av schalottenlöksvinägrett, tabasco, cognacsvinäger och citron.

fr 35/st

[TRE OSTRON OCH ETT GLAS AV HUSETS CHAMPAGNE 195]

SKALDJURSPLATEAU

Halv hummer, krabblor, havskräftor, ostron, KRAV-blåmusslor och färska räkor.

595

VÅRA SKALDJUR

Alla skaldjur på vår skaldjursplateau kan även beställas efter tillgång och dagspris. Serveras med nybakat bröd och aioli.

Halv gratinerad eller naturell hummer
Gratinerade eller naturella havskräftor per st
Krabblor per st | Färska räkor per 100g
KRAV-blåmusslor halvportion

VÅRA MINDRE SERVERINGAR

Som förrätt rekommenderar vi att du väljer 1-2 serveringar och fler om ni vill dela tillsammans vid bordet eller som hel måltid. Rådfråga gärna vår servis!

RÅBIFF Svenskt oxinnanlår, tryffelcrème, friterad kapris, picklad sotad steklök, pannesanchips och krasse	95
OSTFRITTERS Gnudis på parmesan och bakad ricotta, rostad tomatsås, basilika och calvi olivolja	80
CEVICHE Ceviche på torskrygg, chilicrème, granatäpple, vårlök, koriander och tigre de leche på yuzu	95
KING OYSTER Grillad ostronskipling, äppelchutney, jordärtskockspuré, jordärtskockschips, rostade marconamandlar, äppelrök	90
SKALDJURSRISOTTO Hummer- och skaldjursrisotto på carneroliris, svartrot, svartkål, parmesan och rostade pinjenötter	115
PULLED DUCK SLIDER Nerplockat konfiterat anklår, tryffelaioli, chilipicklad gurka och friterad schalottenlök i sliderbröd	90
KOREAN BBQ Grillad kyckling och krispigt skinn, rostad vitlök, färsk chili, soja, sesamolja med sot på purjolök och nori i romansallad	90
HALLOUMI Grillad marinerad halloumi, syrad puré på butternutpumpa, rostade pumpafrön, äpple och krossade hasselnötter	90

CHARKUTERIE 65 pp

Coppa di Parma Riserva
Paleta Mangalica | Chorizo Magno
Rökt ankbröst Clos Saint Sozy
Tryffelsalami Cimaferle | Finocchiona
Bâton IGP Saucission de L'Ardèche

KÖKETS FAVORITER

Tre sorters Chark 155
Tre utvalda Ostar 135
Tre sorters Ost & Chark 275

OSTAR 55 pp

Brillat Savarin | Alpikoner Eichenrinde EKO
Valdeón | Tryffeltaleggio | Monte Enebro
Calva d'Auge
En bit Brillat Savarin & ett glas
Delamotte champagne [175]

CHEF'S

VEGETARIAN

På Teatergatan älskar vi grönt!
Ta del av kökets kärlek till det vegetariska i denna specialkomponerade 4-rättersmeny.

395

NOSE TO TAIL

Min. 2p

325 pp



Vår filosofi är enkel här; vi använder så mycket som möjligt från samma djur. Förvänta er långkok, egen korv, noga utvalda detaljer, alltid egna skyer, sallader och passande tillbehör.

CHEF'S

CHOICE

Vill du avnjuta en välkomponerad meny utan att behöva välja själv?
Låt köket göra jobbet hela vägen.
Vi serverar dig 4 utvalda rätter.
Du njuter.

495

VARMRÄTTER & GRILL

TORSK

265

Smörstekt torskrygg, spishalstrade smälökar, fänkål, rädisor, sugarsnaps, grön ärtpuré, vitvinsås, glaserad amandinepotatis och dillcrunch.

MOULES FRITES

195

Nykokta KRAV-blåmusslor från Västkusten med vitvin, grädde, vitlök, chili, fänkål, morot, schalottenlök, rikligt med hackade örter, våra egna Pommes Frites och aioli.

SURF 'N TURF

315

Grillad kalv, nyvispat havskräftsmör, halv gratinerad havskräfta, jordärtskocka och gulbetor, dragonsky gjord på vår egen havskräfts- och kalvfond.

LAMM

245

Grillad lammytterfilé och långkokt lammnacke, marockanska citroner, tomat och taggiascaoliver, krossad potatis smaksatt med getost, örter och brynt smör, rödvinsås.

TEATERGATANS RÅBIFF

225

Svenskt oxinnanlår, tryffelcrème, friterad kapris, picklad sotad steklök, pannesanchips och krasse. Serveras med liten Garden Salad och Pommes Frites.

GREEN ASIAN

195

Friterade vårrullar med belugalinsor, svampi, edamame och ingefära, sötpotatisnudlar med syrade rotsaker, dashi på shiitake och limeblad.

Allergi? Rådfråga vår personal!