

## FÖRRÄTT

Bakad kålrot 95  
*gräslök, mandel och brynt smör*

Kallrökt lax 165  
*senapsgräddde och piment d'espelette*

En näve kokta räkor 175  
*bröd och lime-aioli*

Ostron 35/200/400  
*gillardeau, schalottenlök och citron*

Kalixlöjrom 295  
*mandelpotatis, lagrad svecia och syrad gräddde*

2 st OSTRON  
& CHAMPAGNE

250

## VARMRÄTT

Piggvarsbullar 245  
*mandelpotatispuré, purjolök och sandeford*

Karré från hållbarhetsgrisen 195  
*sotad lök, rotselleripuré och örter*

Färsk rigatoni 195  
*havgus 12 och färsk tryffel*

SEVERINS 3-RÄTTERS

KALLRÖKT LAX  
PIGGVARSBULLAR  
CRÈME BRÛLÉE

455

## DESSERT

En kula vaniljglass 95  
*med syltad citrus*

Crème brûlée 125  
*karamelliserad brunost och apelsinzest*

En bit ost 95  
*med fikon och bröd*

Chokladpralin 55

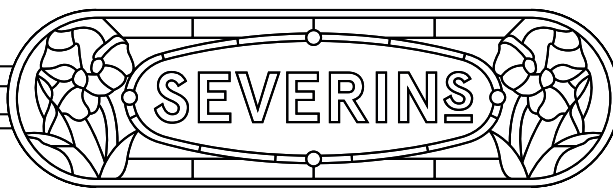
VALFRI KAFFE/TE & BAKVERK

DAGENS FIKA

125

NYBAKAT BRÖD, SMÖR OCH  
SALLAD SERVERAS  
TILL ALLA VÅRA GÄSTER.

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST? PRATA MED OSS.



## STARTERS

Baked rutabaga 95  
*chives, almonds, and browned butter*

Cold-smoked salmon 165  
*mustard cream and piment d'espelette*

A handful of cooked shrimp 175  
*bread and lime aioli*

Oysters 35/200/400  
*gillardeau, shallots and lemon*

Kalix vendace roe 295  
*almond potatoes, aged svecia cheese and fermented cream*

## 2 OYSTERS & CHAMPAGNE

250

## MAINS

Turbot fishballs 245  
*almond potato purée, leeks and sandefjord sauce*

Pork shoulder from the sustainability pig 195  
*caramelized onion, celeriac purée and herbs*

Fresh rigatoni 195  
*havvus 12 cheese and fresh truffle*

SEVERIN'S 3-COURSE LUNCH

## SMOKED SALMON TURBOT FISHBALLS CRÈME BRÛLÉE

455

## DESSERT

A scoop of vanilla ice cream 95  
*with pickled citrus*

Crème brûlée 125  
*caramelized brown cheese and orange zest*

Cheese 95  
*with figs and bread*

Chocolate praline 55

COFFEE/TE & PASTRY

## SWEDISH FIKA

125

FRESHLY BAKED BREAD, BUTTER,  
AND CHEESE, ALONG WITH SALAD,  
ARE SERVED TO ALL OUR GUESTS.

ALLERGIES OR DIETARY NEEDS? TALK TO US.