

# ALLMÄNNA GALLERIET 925

## FÖRRÄTTER/STARTERS

OSTRON FINE DE CLAIRE MARENNE M. TILLBEHÖR	28/ST
OYSTERS FINE DE CLAIRE MARENNE W. TRIMMINGS	28/EACH
OSTRON FINE DE CLAIRE PERLE BLANCHE M. TILLBEHÖR	36/ST
OYSTERS FINE DE CLAIRE PERLE BLANCHE W. TRIMMINGS	36/EACH
OSTRON BELON (FRÅN VÄSTKUSTEN) M. TILLBEHÖR	36/ST
OYSTERS BELON (SWEDISH) W. TRIMMINGS	36/EACH
3 OSTRON & ETT GLAS CHAMPAGNE (LAURENT PERRIER ULTRA BRUT)	220
3 OYSTERS & A GLASS OF CHAMPAGNE (LAURENT PERRIER ULTRA BRUT)	
LÄTTGRAVAD LAX M. AVOKADO, RÄDISOR, TAPIOKA & INGEFÄRSVINAIGRETTE	115
RAW SPICED SALMON W. AVOCADO, RADISH, TAPIOKA & GINGER VINAIGRETTE	
AG'S RÄKMACKA PÅ KAVRING M. HANDPILLADE RÄKOR, DIJONNAISSE, ÄGG & ÖRTSALLAD	95
AG'S PRAWN SANDWICH W. HAND PEELED PRAWNS, DIJONAISE, EGGS & MIXED GREENS	
BLÅMUSSLOR M. CHILI, VITLÖK, INGEFÄRA & KOKOSBULJONG	HALV 105 HEL 190
MOULES W. CHILI, GARLIC, GINGER & COCONUT BROTH	HALF 105 FULL 190
SVAMPSOPPA M. GETOSTKROCKETT & PICKLADE ROTFRUKTER	95
MUSHROOM SOUP W. GOATCHEESE CROQUETTE & PICKLED ROOT VEGETABLES	
ANKBURK. RILETTE, NATURLIG ANKLEVER, LÖKMARMELAD	145
DUCK IN A JAR. RILETTE, FOIE GRAS, ONION JAM	
RÅBIFF M. INKOKT KÅLRABBI, DRAGONEMULSION & PARMESAN	120
STEAK TARTAR W. KOHL RABI, TERRAGON & PARMESAN CHEESE	

## VARMRÄTTER/MAINCOURSES

<b>FÄNKÅLSSTEKT LÅNGARYGG M. ROTFRUKTER, FÄNKÅLSSALLAD &amp; SENAPSSÅS</b> 220 <i>BLACKENED LING W. ROOT VEGETABLES, FENNEL SALAD &amp; MUSTARD SAUCE</i>	
<b>SVÄRDFISK CAFE DE PARIS M. POMMES &amp; TOMATSALLAD</b> 235 <i>SWORDFISH CAFE DE PARIS W. FRENCH FRIES &amp; TOMATO SALAD</i>	
<b>BAKAD RÖDING M. JORDÄRTSKOCKSPURÈ, POLKABETA, FORELLROM &amp; BRYNT SMÖRVINAIGRETTE</b> 250 <i>BAKED ARCTIC CHAR W. JERUSALEM ARTICHOKE PURÈ, STRIPED BEET, TROUT ROE, &amp; BROWNED BUTTER VINAIGRETTE</i>	
<b>12 H. FLÅKSIDA M. RÖKT POTATISPURÈ, ÄPPLE, MANDEL &amp; LÖKRINGAR</b> 195 <i>12 H. PORK BELLY W. SMOKED POTATO PURÈ, APPLE, ALMONDS &amp; ONION RINGS</i>	
<b>CONFITERAD ANKLÅR M. PROVENSALSK POTATIS, SVAMP, VITLÖK &amp; RÖDVINSSÅS</b> 210 <i>DUCK LEG CONFIT W. POTATOES PROVENCALE, MUSHROOMS, GARLIC &amp; RED WINE SAUCE</i>	
<b>RÖDVINSBRÄSSERAD HÖGREV M. TRYFFELPOTATISPURÈ &amp; RÖDVINSSÅS</b> 255 <i>RED WINE BRAISED CHUCK BEEF W. TRUFFLE POTATO PURÈ &amp; RED WINE SAUCE</i>	
<b>RENKALVINNANLÅR M. FIKON, SPENAT, ROSTAD PUMPA &amp; PUMPAPURÈ</b> 270 <i>REINDEER TOPSIDE STEAK W. FIGS, SPINACH &amp; PUMPKIN PURÈ</i>	
<b>VECKANS HUSMAN</b> <i>SPECIAL OF THE WEEK</i>	<b>PRIS VARIERAR</b> <i>ASK YOUR SERVER</i>
<b>VECKANS VEGETARISKA</b> <i>VEGETARIAN MAINCOURSE OF THE WEEK</i>	<b>PRIS VARIERAR</b> <i>ASK YOUR SERVER</i>

# ALLMÄNNA GALLERIET 925

## SÖTT/SWEET

<b>CREME BRULE</b>	<b>95</b>
<i>CREME BRULE</i>	
<b>AG'S TIRAMISU M. HAVTORN &amp; PUNSCH</b>	<b>90</b>
<i>AG'S TIRAMISU W. SEA BUCKTHORN &amp; PUNSCH</i>	
<b>FRITERAD BANAN M.</b>	<b>85</b>
<b>MJÖLKCHOKLADMOSSE, VART JORDNÖTSSMÖR &amp; MARSHMALLOWS</b>	
<i>FRIED BANANA W. MILK CHOCOLATE MOUSSE WARM PEANUT BUTTER &amp; MARSHMALLOWS</i>	
<b>VECKANS OST M. TILLBEHÖR</b>	<b>75</b>
<i>CHEESE OF THE WEEK W. TRIMMINGS</i>	
<b>TRYFFLAR M. DAGENS SMAKER</b>	<b>18/ST</b>
<i>TRUFFLES W. FLAVOR OF THE DAY</i>	
<b>SORBET M. DAGENS SMAK</b>	<b>30</b>
<i>SORBET W. FLAVOR OF THE DAY</i>	