



Förrätter

Royales ostgratinerat vitlöksbröd

Pris 55:-

Ljummen svamptartlette gratinerad med lagrad ost

Serveras med italiensk tomatsallad.

Pris 125:-

Räkcocktail med lyxiga handskalade räkor

Serveras i en symfoni av avokado, mango, chili & lime.

Pris 125:-

Fingerfood

Kockens val av kvällens fingerfood
Serveras med kvällens trippla dipper.

Pris 145:-

Ost & Charkbricka

Kockens urval av charkuterier & ostar
Serveras med marmelad, tapenade, grillat bröd, oliver, päron & druvor.

Pris 175:-



Varmrätter

Royale with cheese

En svensk högrewhamburgare med smakrika tillbehör av smält Gruyère, bacon, picklad rödlök, saltgurka, dijonmajo & coleslaw.

Pris 215:-

Grillad Oxfilé

En 200grams grillad Oxfilé i valfri stek grad, serveras med rostad potatis, bearnaisesås, rödvinssås & rostade färska grönsaker efter säsong.

Pris 285:-

Bouillabaisse

En saffransdoftande grytbaserad fransk klassiker i tomattoner, tillagad med lax, torsk, räkor, vitvinskokta blåmusslor & toppas med krutonger.

Pris 225:-

Babyback Ribs

Ett helt rack rykande heta honungsgriljerade revben serveras med klyftpotatis, coleslaw, saltgurka, dijonmajo & citronaioli.

215:-

Varm Couscous sallad

En smakrik mättande couscoussallad fylls med svamp & säsongens grönsaker. Serveras med Royales ostgratinerade vitlöksbröd, oliver & soltorkade tomater. Denna rätt går även att beställas vegansk.

Pris 195:-



Desserter

Creme Brulée

En Creme Brulée med lyxig, äkta nougat
Serveras med kvällens val av glass eller sorbet.

Pris 95:-

Choklad karamellfondant

En chokladfondant med ljuvlig karamellfyllning.
Serveras med en kulavaniilglass & toppas med färsk mynta.

Pris 105:-

Ostbricka med 3 sorters ost

Brie, Kvibilles gräddädel & Gruyère
Serveras med kex, fikonmarmelad, päron & druvor.

Pris 145:-