

BRÖD

Alla rätter serveras på ett surdegsbröd

BAKAD BUTTERNUTPUMPA - 175

salvia, brynt smör, peperoncino och pecorino
(G, M)

SIKAFORSRÖRA- 285

rökt renstek, pepparrot, smetana, löjrom (20g) och gräslök
(G, M, F)

TONFISK × 2 - 195

tonfiskrillette och sotad tonfisk med kapris, bladpersilja och citron
(G, M, F, Ä)

FÖRRÄTTER

KRONÄRTSKOCKA, VIT RÄTTIKA OCH GRÖNA BLAD – 185

nordisk curry, libbsticka och jalapeño
(Ä)

GÖS – 195

mandel, basilika och druvor
(F, MA, K)

BIFFTARTAR – 215

parmesan, endive och peppar
(G, M, Ä, So)

MUSSLA CAGNES-SUR-MER 2025 – 195

gul curry, saffran och peperoncino
(B, G, M)

LIV 3 RÄTTERS - 695

MUSSLA CAGNES-SUR-MER 2025

gul curry, saffran och peperoncino

LAMM

vita bönor, rosmarin, citron och harissa

FIKON

rosévin och mascarponeglass

VARMRÄTTER

LAMM – 385

vita bönor, rosmarin, citron och harissa
(Ä, M)

HELGRILLAD VAKTEL – 345

ras el hanout, tamarind och broccoli
(M, So)

MARULK VICHYSOISE – 445

purjolök, potatis och citron
(M, F, Su)

RAVIOLI – 345

Karl-Johan, valnötter och smörad svampbuljong
(G, M, N, Ä)

DESSERTER

FIKON – 145

rosévin och mascarponeglass
(M, Ä, Al, Su, St)

KARAMELLTARTE – 150

havssalt och muscovadosocker
(G, M, Ä)

YOGHURTSORBET – 95

björnbär och vanilj
(M)

CHOKLAD CHOUX – 150

kaffe och hasselnöt
(G, M, Ä, N)

DAGENS OST – 125

fikonmarmelad
(M)

Har du några allergier? Prata med din servitör så hjälper vi dig.

G:Gluten, M:Mjölprotein, Ä:Ägg, N:Nötter, B:Blötdjur, F:Fisk, MA:Mandel
So:Soja, Se:Selleri, Su:Sulfiter, Al:Alkohol, Sf:Senapsfrön, K:Kärnfrukt, St:Stenfrukt

BREAD

All dishes are served on a sourdough bread

BAKED BUTTERNUT SQUASH - 175

sage, browned butter, peperoncino and pecorino
(G, M)

SIKAFORS MIX - 285

smoked reindeer, horseradish, smetana, vendace roe (20g) and chives
(G, M, F)

TUNA × 2 - 195

tuna rillette and seared tuna with capers, flat-leaf parsley and lemon
(G, M, F, E)

STARTERS

ARTICHOKE AND DAIKON – 185

nordic curry, lovage and jalapeño
(E)

PIKE PERCH – 195

almond, basil and grapes
(F, Al, Sf)

BEEF TARTARE – 215

parmesan, endive and pepper
(G, M, E, So)

MUSSEL CAGNES-SUR-MER 2025 – 195

yellow curry, saffron and peperoncino
(S, G, M)

LIV 3 COURSE - 695

MUSSEL CAGNES-SUR-MER 2025

yellow curry, saffron och peperoncino

LAMB

white beans, rosemary, lemon and harissa

FIG

rosé wine and mascarpone

MAIN COURSES

LAMB – 385

white beans, rosemary, lemon and harissa
(E, M)

GRILLED QUAIL – 345

ras el hanout and tamarind
(M, So)

MONKFISH VICHYSOISE – 445

leek, potato and lemon
(M, F, Su)

RAVIOLI – 345

cep, walnuts och truffle broth
(G, M, N, E)

DESSERT

FIG – 145

rosé wine and mascarpone
(M, E, Alc, Su, Sf)

CARAMEL TART – 150

sea salt and muscovado sugar
(G, M, E)

YOGHURT SORBET – 95

blackberries and vanilla
(M)

CHOKLAD CHOUX – 150

coffee and hazelnut
(G, M, E, N)

CHEESE OF THE DAY – 125

fig marmelade
(M)

Do you have any allergies? Talk with one of our staff and we will help you.

G:Gluten, M:Milkprotein, E:Egg, N:Nuts, S:Shellfish, F:Fish, Al:Almond
So:Soy, Se:Selleri, Su:Sulphites, Alc:Alcohol, Mu:Mustard seeds, Sf:Stonefruit