# MENY

## FÖRRÄTTER

ROTSELLERICARPACCIO – 185
nordisk curry, citrus och macadamia (Ä, N, Se)

RÖDING – 195
fänkål, dill och grillad grädde (F, M)

INNANLÅR – 215
grillad vattenkrasse, pequillodressing och sherry (Su, Ä, G, M)

BLÄCKFISK– 225
soltorkade tomater, kålrabbi och chiliolja (M, B)

...

## VARMRÄTTER

HJORT – 405
bitterbladsallad, konjak, kvitten, rödbeta (M, Su, Se, K)

HELGRILLAD VAKTEL – 355
ras el hanout, tamarind och broccoli (M, So)

UER VICHYSSOISE – 385
purjolök, potatis och citron (M, F, Su)

RAVIOLI – 385
Karl-Johan, valnötter och smörad svampbuljong (G, M, N, Ä)

...

## DESSERT

ANANAS – 155
Flamberad ananas, kokas och sabayonne (Ä, M, Al, Su)

KARAMELLTARTE – 150
havssalt och muscovadosocker (G, M, Ä)

CHOKLAD CHOUX – 155
kaffe och hasselnöt (G, M, Ä, N)

DAGENS OST – 125
marmelad (M)

...

## LIV 3 RÄTTERS - 695

BLÄCKFISK
soltorkade tomater, kålrabbi och chiliolja

HELGRILLAD VAKTEL
ras el hanout, tamarind och broccoli

ANANAS
flamberad ananas, kokos och sabayonne

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

**restaurangliv.se // @restaurangliv**

# MENU

## STARTERS

CELERIAC CARPACCIO – 185
nordic curry, citrus, and macadamia (E, N, Se)

ARCTIC CHAR – 195
fennel, dill, and grilled cream (F, M)

RAW TOPSIDE – 215
grilled water krasse, pequillo dressing, and sherry (Su, E, G, M)

SQUID – 225
sundried tomato, kohlrabi, and chili oil (S, G, M)

•••

## MAIN COURSES

VENISON – 405
bitter-leaf salad, cognac, quince, and beetroot (M, Se, Su, Pf, Alc)

GRILLED QUAIL – 355
ras el hanout and tamarind (M, So)

REDFISH VICHYSSOISE – 385
leek, potato, and lemon (M, F, Su)

RAVIOLI – 385
Cep, walnuts, and truffle broth (G, M, N, E)

•••

## DESSERT

PINEAPPLE - 155
flambéed pineapple, coconut & sabayonne (M, E, Alc, Su)

CARAMEL TART – 150
sea salt and muscovado sugar (G, M, E)

CHOKLAD CHOUX – 155
coffee and hazelnut (G, M, E, N)

CHEESE OF THE DAY – 125
marmelade (M)

•••

## LIV 3 COURSE - 695

SQUID
sundried tomato, kohlrabi, and chili oil

GRILLED QUAIL
ras el hanout and tamarind

PINEAPPLE
flambéed pineapple, coconut & sabayonne

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

restaurangliv.se // @restaurangliv