

LYKKE

Starters

Soy-cured Asian teriyaki beef fillet with a crème fraîche dressing,
trout roe, pickled Enoki mushrooms and picked cress

145

Burrata with semi-dried tomatoes, gremolata and pine nuts

135

Gravad-lax with a tarragon crab cream ballotin,
beetroot purée and toasted rye bread crumbs

145

Main Courses

Pan-seared rainbow trout with cauliflower cream, crisp cauliflower florets,
Champagne foam, coriander oil and Brussel sprout leaves

265

Whole roasted cauliflower with browned butter, 63°C cooked egg, cauliflower florets,
Brussel sprout leaves, coriander oil and hazelnut crumbs

225

Slow-cooked veal with a roasted artichoke cream,
dried tomatoes, silver onions and a Bordelaise sauce

265

Desserts

Crème caramel with coffee and hazelnuts

95

Lemon curd doughnuts with chocolate ganache

95

Chocolate truffle & coffee

68

LYKKE

Förrätter

Sojasaltad Teriyaki oxfilé med crème fraîche,
forellrom, picklad Enokisvamp och smörgåskrasse
145

Burrata med semi-torkad tomat, gremolata och pinjenötter
135

Gravad lax och krabb ballotine med dragon,
rödbetspuré och rostade rågbrödsmulor
145

Huvudrätter

Stekt regnbågslax med blomkålspuré, krispiga blomkålsbuketter,
Champagne skum, korianderolja och brysselkålsblad
265

Rostad blomkål med brynt smör, 63°C ägg, blomkålsbuketter,
brysselkålsblad, korianderolja och hasselnöts smulor
225

Långbakad kalv, rostad jordärtskockspuré,
semi-torkad tomat, silverlök och bordelaisesås
265

Efterrätter

Crème karamell med kaffe och hasselnötter
95

Munkar med lemon curd och chokladganasch
95

Chokladtryfflar & kaffe
68