

ALLEGRINE

—
Menu

VÅRA MINDRE RÄTTER

Petits Plats

Gaufrette	– 240
<i>Potatis, löjrom, syrad grädde</i>	
- <i>Oscietra caviar 30g</i>	–740
Grillad Svensk Bläckfisk	– 160
<i>Ostronskipling, vit soja, ramslökskapris, grädde</i>	
Råstekt Hummer	– 235
<i>Syrad grön tomat, rimmad mandel</i>	
Vitsparris	– 145
<i>Hollandaise, gravad citron, renhjärta</i>	
Regnbågsforell	– 165
<i>Spritärter, ingefära</i>	
Steak Tartare	– 185
<i>Anklever, tryffel brioche, sauternes</i>	
Fläsk	– 125
<i>Sotad grissida, pocherat lantägg, vintersallad, inlagd eudive</i>	
Kalvbräss	– 210
<i>Toppmurklor, rostad vitlök, vitsoja, hasselnötter</i>	

VÅRA STÖRRE RÄTTER

Plats Principaux

Uer	– 340
<i>Broccoli, blåmusslor, ostron, alger</i>	
Pärlehöna	– 265
<i>Pärlehöna au vin blanc, saltbakad lök, picklad senap, druvor</i>	
Dilamm	– 315
<i>Ramslök, potatis, svartpepparsky</i>	
Côte De Boeuf "Rossini" (2 Pers)	– 425/pp
<i>Höstsvamp, jordärtskocka, anklever, tryffel</i>	

OST

Fromage

Wrångebäckstost 14 mån	– 130
<i>Almnäs bruk, confiterad rödbeta</i>	

DESSERT

Päron, chokladsorbet, kola, ingefära	-115
Citronsorbet, svarta oliver, olivolja	-70
Baba au Rhum, Ananas au poivre	-125
Rabarber, Mandelkaka, Färskostglass	-145