

# ALLEGRINE

—  
Menu

## VÅRA MINDRE RÄTTER

### Petits Plats

---

|   |       |
|---|-------|
| Gaufrette<br><i>Potatis, stenbitsrom, syrad grädde, gravad citron</i>       | – 210 |
| Pärlehöna "Vol au vent"<br><i>Spenat, café de paris, piment d'espelette</i> | – 185 |
| Rödräka<br><i>Mjölkkokt mandel, ingefärsäpple, vandovan</i>                 | – 195 |
| Linderödsgris<br><i>Saltbakad silverlök, syrade plommon, buljong</i>        | – 185 |
| Steak Tartare<br><i>Anklever, tryffelbrioche, sauternes</i>                 | – 220 |
| Rödbeta<br><i>Ingefära, vinbär, koriander, getost</i>                       | – 165 |
| Gnudi<br><i>Svamp, ramslökskapris, svampchips</i>                           | – 195 |

## VÅRA STÖRRE RÄTTER

### Plats Principaux

---

|   |                |
|---|----------------|
| Socca<br><i>Morot, kikärter, färost</i>   | – 285          |
| Torsk<br><i>Citroninlagd fänkål, chorizo, blåmusslor, tomat</i>                   | – 395          |
| Tupp<br><i>Blomkålsfondant, yuzu, svartkål, chiso</i>                             | – 320          |
| Lamm à l'orientale<br><i>Morot, kikärter, beldiscitron, syrad chili</i>           | – 330          |
| Côte de boeuf, SRB 35 dgr<br><i>Jordärtskocka, gruyèreost, tryffelvinaigrette</i> | – 1250/ 2 pers |

## OST

### Fromages

---

|   |       |
|---|-------|
| Sourellette du fedou<br>Tete de moine<br><i>Kvittenmarmelad</i> | – 150 |
|---|-------|

## DESSERTS

### Sucrée

---

|  |              |
|--|--------------|
| Omelette Norvégienne<br><i>Choklad, hasselnötspraliné, ingefärspäron</i>   | – 280/2 pers |
| Baba au Rhum<br><i>Karamelliserad ananas, kokosglass, kardemumma</i>       | – 135        |
| Äpple<br><i>Karamelliserade nötter, vit choklad, saltrostad sesamglass</i> | – 145        |
| Clementinsorbet<br><i>Olivolja</i>   | – 70         |
| Pralin   | – 35         |