

# ALLEGRINE

—  
Menu

## SNACKS

---

Marconamandlar	— 60
Gordal oliver	— 60
Ostron <i>Syrad schalottenlök, citron</i>	— 45/st
Boquerones <i>Basilikapesto, chili, surdegsbröd</i>	— 105
Blåmusslor "escabeche" <i>Sauce picante, surdegsbröd</i>	— 110
Svampkrustad <i>Ramslökskapris, sotad purjolök</i>	— 90/2st
Gougère <i>Gruyèreost, svart tryffel, apelsinblomshonung</i>	— 90/3st
Kycklingkrisp <i>Forellrom, yuzu, kålrabbi</i>	— 65/st

## VÅRA MINDRE RÄTTER

### Petits Plats

---

Gaufrette <i>Potatis, sikrom, syrad grädde, gravad citron</i>	— 215
Raviolo <i>Konfiterad anka, pumpapuré, ankleversås, hasselnötter</i>	— 180
Wagyu <i>Svampconsommé, rökt oxmärg, karamelliserad grädde, syrad silverlök</i>	— 220
Steak Tartare <i>Anklever, tryffelbrioche, sauternes</i>	— 225
Pilgrimsmussla <i>Mynta, koriander, aji amarillo, gurka</i>	— 195

## VÅRA STÖRRE RÄTTER

### Plats Principaux

---

Kejsarhatt <i>Tryffelcroquettes, rosettkål, svampcrème, mandel</i>	— 280
Skreitorsk <i>Grillad broccolicrème, röka blåmusslor, savoykål, ostronsås</i>	— 395
Färserad Vaktel <i>Kastenjepuré, endive, apelsin, calvadossås</i>	— 340
Svensk Gårdsgris <i>Cocoböner, vinteräpple, sotad lök, brynt smörskum</i>	— 350
Côte de boeuf, SRB 35 dgr <i>Jordärtskocka, ingefära, anklever, tryffel</i>	— 1250/ 2 pers

## OST

### Fromages

---

Fromages <i>Marmelad och surdegsbröd</i>	— 170
---	-------

## DESSERTS

### Sucrée

---

Omelette Norvégienne <i>Blåbär, mandel, lagerblad, maräng</i>	— 280/2 pers
Baba au Ruhm <i>Choklad, kaffe crème anglais, vaniljglass</i>	— 135
Tarte aux pommes <i>Äppelpaj, mandel, crème chantilly</i>	— 125
Citronsorbet <i>Olivolja, timutpeppar</i>	— 80
Pralinéglass <i>Mandelkaka, blåbärs mousse, blåbärsmaräng</i>	— 125
Pralin	— 45