

SNAPS

Nils Oscar Aquavit - € 5
distillato all'arancia amara

Nils Oscar Ingefära - € 5
distillato allo zenzero

Nils Oscar Maltvodka - € 5
distillato biologico

Nils Oscar Kummin - € 5
distillato al cumino

Snaps Björk - € 4

CHEF'S MENU

Menu degustazione - € 50 a persona
Un vero viaggio tra i sapori nordici,
attraverso 5 portate a sorpresa
minimo per 2 persone

ZUPPE

Fisksoppa med gröna ärter och lax
Zuppa bianca di pesce - € 13
con salmone e puré di piselli

Palsternackssoppa med rökt fläsk
och friterad surdeg
Zuppa di pastinaca - € 12
con pancia di maiale affumicata, crispy
di pasta madre e olio aromatizzato

VEGETARIANO

Korngryn med rostad rotselleri,
pure pa picklad silverlök och torkad
libbsticka

Orzo e sedano rapa arrostito - € 12
con puré di cipolla bianca marinata,
levistico e olivello spinoso

Linser med picklad lök, rökt
creme fraiche och enbär

Lenticche con cipolla bianca
marinata - € 13
crème fraiche affumicata e ginepro

DOLCI

Agrumi marinati
alla vaniglia bruciata - € 8
con sorbetto al limone, biscotti
svedesi drömmar e meringa allo zenzero

Plumcake alla marmellata
di ribes nero - € 8
con panna montata al Flaggpunsch

Sorbetto all'olivello spinoso - € 8
con cioccolato al latte e nocciole

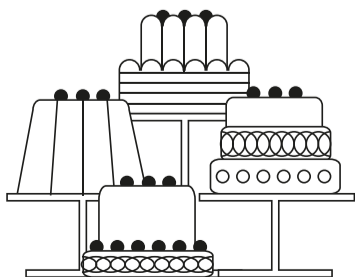
Waffel con composta
di cloudberry - € 8
e panna montata

Mele cotte all'alloro
su tortino di mandorle - € 8
caramello e gelato allo yogurt di capra

Gelati e sorbetti di casa Björk - € 6

FORMAGGI

Selezione di formaggi svedesi - € 12



ENTRATE

Palsternackspure med Kalix löjrom, rökt creme fraiche
och krispigt bröd

Caviaie nordico di Kalix su puré di pastinaca - € 23
crispy di pane nero, crème fraiche affumicata ed erba cipollina

Älgtartar med rökt enbärsmajonnäs och syrad rotselleri
Tartare di alce con maionese affumicata al ginepro - € 18
e sedano rapa marinato

Bakad kalrot med friterad surdeg och smörig kalrotsbuljong
La Rapa Svedese cotta a bassa temperatura - € 12
con crispy di pasta madre e brodo di rapa

Torskkröketter med rökt majonäs
Crocchette di merluzzo e patate - € 13
con la maionese affumicata

I GRANDI CLASSICI

Gravad lax - Salmone marinato all'aneto - € 16
Salmone* marinato, salsa gravlax, patate lesse mignon

S.O.S. - Tris di aringhe marinate - € 15
Aringhe alle verdure, aringhe alla senape, aringhe alla
Brantevik, servite con formaggio svedese e knäckebröd

Tre smaker fran Norden - Tris nordico - € 19
Assaggio di tre entrate: Gravad lax, Tartare di alce,
Aringhe marinate

PIATTI PRINCIPALI

PESCI

Halstrad piggvar med pepparrot, brynt smör och potatis
Filetto di rombo scottato al beurre noisette - € 18
rafano, patate e aneto

Skrei torsk med vitvinssas, sikrom och bakad purjolök
Skrei, il Merluzzo Norvegese Invernale scottato - € 19
servito su salsa al vino bianco uova di coregone
e porri cotti a bassa temperatura
in aceto di champagne

Regnbage med broccolipure, rökt creme fraiche och laxrom
Trota salmonata con puré di broccoli - € 20
crème fraiche affumicata e uova di salmone

CARNI

Spädgrislägg med rotmos och senap
Stinco di maialino da latte cotto lentamente
nel suo bouillon - € 20
rapa svedese, carote, patate e senape fatta in casa

Renfilé med persiljerot och flädervinäger
Filetto di renna scottata con radice di prezzemolo
in due cotture - € 29
aceto di sambuco e crispy di cipolla fritta al timo

Gasbröst med rödkal, rostad potatis
och senapsfrön
Petto di oca con il cavolo rosso - € 18
patate arrosto e semi di senape

MENÙ BAMBINI - € 14

- Polpette svedesi con puré di patate
- Gelato del giorno

Coperto (pane all'avena e integrale,
crackers svedesi e burro salato) - € 2,5
Pane extra - € 1,5