

*Les gourmandises*  
DELIKATESSER

KALIX LÖJROM (SE) 30g ..... 425 SEK  
OSCIETRA CAVIAR (NL) 28g ..... 925 SEK  
ROYAL BELUGA (BG) 30g ..... 2600 SEK

Serveras med blini, silverlök och smetana

HILL HOUSE BRIOCHE med smör, honung och timjan ..... 55 SEK  
GRÖNSAKSCRUDITÉ med örtdipp ..... 95 SEK  
OSTRON från Gillardeu med schalottenlöksvinäggrett och hot sauce ..... 55 SEK  
POCHERADE OSTRON med beurre blanc, ängsyra och stenbitsrom ..... 75 SEK

*Les entrées*  
FÖRRÄTTER

VIT SPARRIS med brynt smör hollandaise, libbsticka och frasig surdeg ..... 185 SEK  
Lägg till Bayoneskinka 50g ..... 85 SEK  
OXTARTAR med hyvladd Gruyèreost, konfiterad schalottenlök och frasig potatis med ramslök ..... 225 SEK  
RÄKCOCKTAIL med Marie Rosesås, selleri, rädisa och endivsallad ..... 195 SEK  
PILGRIMSMUSSLA med fänkål, minigurka, bergamottvinäggrett och espelette-peppar ..... 245 SEK

*Les plats principaux*  
HUVUDRÄTTER

KRONÄRTSKOCKA Barigoule med tomater, spritärtor, bondbönor och citrontimjan ..... 315 SEK  
MUSSLOR med en krämig Champagnesås, vårlöksolja, ramslöksemulsion och hembakat bröd ..... 295 SEK  
PÄRLHÖNA med morötter och nässelvelouté ..... 355 SEK  
TORSKRYGG med grön sparris, sauterad spenat, stenbitsrom och Sandefjordsås ..... 445 SEK  
HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE med tomatallad och bearnaisesås ..... 495 SEK

*Les Accompagnements*  
TILLBEHÖR

SALADE MAÏSON 65 SEK  
MANDELPOTATISPURÉE 65 SEK  
POMMES FRITES 65 SEK med  
Hill House-krydda  
HARICOTS VERTS 65 SEK  
med schalottenlök

*Välj ett tillbehör som ingår till din huvudrätt*

För information om ursprungsland på kött & fågel samt allergener, fråga er servitör

*Menu de Saison*  
SÄSONGSMENY

Tre-rätters middag 595 SEK | Fyra-rätters middag 695 SEK  
VIT SPARRIS med brynt smör hollandaise, libbsticka och frasig surdeg  
PÄRLHÖNA med morötter och nässelvelouté  
ROQUEFORT med tomatmarmelad, rostat frukt- och nötröd  
CHOKLADSAVARIN med hallon och Bourbonvanilj

————— *LA SPÉCIALITÉ DU CHEF* —————

ENTRECÔTE eller TORSKRYGG i stället för PÄRLHÖNA ..... + 125 SEK

*Les fromages et les desserts*  
DESSERTER

ROQUEFORT med tomatmarmelad och rostat frukt- och nötröd ..... 145 SEK  
CRÈME BRÛLÉE med lavendel ..... 135 SEK  
CHOKLADSAVARIN med hallon och Bourbonvanilj ..... 155 SEK  
MILLE-FEUILLE med rabarber och vit chokladkräm ..... 165 SEK  
EN KULA SORBET ..... 55 SEK  
HILL HOUSE CHOKLADTRYFFEL ..... 35 SEK

*Accord mets vin*

VINPAKET

*Alla våra vinpaket ger dig 3 viner på glas -  
ett glas till förrätten, ett glas till huvudrätten med  
påfyllning och en söt, charmig avslutning till efterrätten. Santé!*

CLASSY DAYDREAM ..... 445 SEK

Låt det här bli din introduktion till vinernas värld!  
Vår sommelier väljer ut viner som gifter sig i  
perfekt harmoni med maten.  
Detta är vinpaketet är för dig som gillar det enkla och goda.

THE HUMBLEBRAG ..... 545 SEK

Är redo att kasta dig ut? Utmärkt, bästa konnässör.  
Vi väljer viner som matchar ditt val av rätter och  
lyfter hela smakupplevelsen till en ny nivå.

FOR WELL TRAVELLED SOULS ..... 845 SEK

Nu går vi all in Mary-style!  
Välj kvällens viner utifrån dina favoriter  
eller prova något nytt spännande.  
Ursprunget för dessa viner är från de bästa  
vinregionerna i Frankrike & USA och  
vi hjälper dig gärna hitta dagens smakfränder.

I'LL STAY SOBER ..... 445 SEK

Glöm intetsägande alkoholfria alternaiv,  
det här vinpaketet bevisar motsatsen.  
Här bjuder vi på vilda, nordiska smaker -  
viner gjorda på svenska frukter, bär och örter.  
Matcha såväl ditt sällskap som maten i ambition!

För information om ursprungsland på kött & fågel samt allergener, fråga er servitör