

#THE MARKET

-NYÅRSMENY NEW YEAR'S MENU -

AMUSE

OSTRON MED YUZU GELÉ, OSTRONBLAD
OCH PICKLAD CHILI
RÖDBETSRELISH I SMÖRDEG
MED ÄPPELVINAIGRETTE OCH SVART OLIVPURÉ

OYSTERS WITH YUZU GELÉ, OYSTER LEAVES AND
PICKLED CHILI, BEETROOT RELISH IN PUFF PASTRY
WITH APPLE VINAIGRETTE AND BLACK OLIVE PURÉE

HÄLLEFLUNDRA

RÖKT HÄLLEFLUNDRA MED LÖJROM,
PURJOLÖKPURÉ, HUMMERMAJONNÄS,
PICKLAD RÖD STEKLÖK, KAVRINGS CRUMBLE
OCH KRASSE

SMOKED HALIBUT WITH ONION CREAM, LEEK PURÉE,
LOBSTER MAYONNAISE, PICKLED RED ROAST ONION,
CRAB CRUMBLE AND CRESS

OXFILÉ

ROSTAD SVENSK OXFILÉ MED BIFFRAGU,
POTATIS FONDANT, FÄRSKRIVEN TRYFFEL,
MED VARIATION AV RÖDBETA OCH
PEDRO XIMENEZ SÅS

ROASTED SWEDISH FILLET OF BEEF WITH BEEF RAGU,
POTATO FONDANT, FRESH GRATED TRUFFLE
AND VARIETY OF BEETROOT AND PEDRO XIMENEZ SAUCE

HALLON

HALLONMOUSSE MED VIT CHOKLADGANACHE, CHOKLADSNÖ,
HALLONGELÉ, FRYSTORKADE BÄR OCH KRASSE

RASPBERRY MOUSSE WITH WHITE CHOCOLATE GANACHE,
CHOCOLATE SNOW, RASPBERRY GELÉ, DEHYDRATED BERRIES
AND CRESS

675 SEK /PERSON

I THE MARKET HAR VI VALT ATT LÄGGA FOKUS PÅ DET GRÖNA.
EKOLOGISKA, NÄRODLADE. VÄLLAGAD MAT ÄR VÅR PASSION.

AT THE MARKET OUR MAIN FOCUS IS ON THE VEGETABLES,
ORGANIC, AND LOCAL. WELL PREPARED FOOD IS OUR PASSION.

BON APÉTIT!

CORNELIS & MARC

FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCES, PLEASE LET US KNOW AND WE WILL HELP YOU BEFORE ORDERING YOUR FOOD AND DRINK.

- CASH FREE ZONE -