

MENY

APERITIF

MISS CLARAS POCKET FLASK 195
Hennesy VS, Apple/Cinamon syrup, Galipette cidre, Lemon, Apple juice, Philadelphia cheese & Milk (Clarified)

GARDEN SPRITZ 195
Chandon brut blend with liquor of spices and orange peels

SEA OF BUCKTHORN 195
Sorbet Made Of Buckthorn, Amaretto and Lime, topped with Champagne

VEUVE CLICQUOT, BRUT 220
Champagne, France

NON-ALCOHOLIC

BLUEBERRY MINT 115
Blueberry & Honey Syrup, Lime, Mint, Soda water

SWEET DREAM 115
Strawberry, Vanilla, Lemon, Raspberry Törst Sparkling Soda

FLOSSY GINGER 115
Ginger/Piri-piri syrup, Lime, Ginger Soda Candyfloss

FÖRRÄTTER

RÅBIFF PÅ SVENSKT INNANLÅR 195 / 285
Med västerbottenkräm, soya rostade macadamianötter, picklad silverlök på vitlöksstekt levain
1/1 Serveras med pommes
Steak tartare made with swedish sirloin served with Västerbotten cream, soy roasted macademia nuts, pickled silver onions and garlic fried levain 1/1 served with fries

NÄSSELSOPPA 195 / 245
Servereas med pocherat ägg och vit sparris
Nettle soup served with poached egg and white asparagus

GAMBAS “AL PIL PIL” 229
Argentinska rödräkor med chili, vitlök och persilja.
Serveras med levain
Argentine red shrimp with chilli, garlic and parsley. Served with levain bread

SMASHED BURRATA 205
Med semitorkade Piccadilly tomatер och gremolata
Served with semi dried Piccadilly tomato and gremolata

LÄTTRIMMAD HÄLLEFLUNDRA 245
Med citrusvinäggrett, sotad avokado och grillad rödlök
Lightly cured halibut served with lemon viniagrette, charred avocado and grilled red onion

Allergisk? Prata med serveringspersonalen
Any allergies? Speak with your waiter

VARMRÄTTER

GRILLAD LAMMSADEL 355
Serveras med auberginekräm, vitlöksstekt mangold, lammsky och friterad färskpotatis
Grilled saddle of lamb served with aubergine cream, garlic fried chard, lamb gravy and fried new potatoes

LENBAKAD TORSKRYGG 375
Med gravad vitsparris, kräm på libbsticka, sandefjordsås och forellrom
Soft-baked cod loin with "gravad" white asparagus. Served with lovage cream, sandefjord sauce and trout roe

KYCKLING PAILLARD 298
Knäreds kyckling med citron, rosmarin och salviasås samt örtglaserade morötter
Chicken Paillard from "Knäred" with lemon, rosemary and sage sauce. Served with herb-glazed carrots

GRILLAD HÄNGMÖRAD BIFF 455
Serveras med chimichurri, rödvinssås och handskurna pommes
Grilled dry aged beef served with chimichurri, red wine sauce and hand-cut fries

SIDES

Örtglaserade morötter 69
Herb-Glazed Carrots

Tomatsallad 65
Tomato Salad

Pommes 85
med tryffelmajonäs
Fries with truffle mayonnaise

ALLTID PÅ MISS CLARA

RÄKSALLAD 288
Med kokt ägg, sallad avokado, dijonvinäggrett och nobis dressing
Shrimp salad with boiled egg, salad, avocado, dijon viniagrette and nobis dressing

CAESARSALLAD 277
Med trancherad majs kycklingfile, bacon, parmesan och krutonger
Served with carved corn-fed chicken fillet, bacon, parmesan and croutons

CHEVRE CHAUD 255
Med ungsgratinerad chevre, saltbakade betor, hasselnötter och agridolcevinäggrett
Gratinated Chevre with salt baked beets, hazelnuts and agridolce viniagrette

DESSERTER

FRITERADE DONUTS 145
Med vitchoklad ganache, saltkolasås, apelsin och limegelé
Fried donuts with white chocolate ganache, salt caramel sauce, orange and lime jelly

CREME BRULEE 95
Creme brulee

CHOKLADTRYFFEL 62
Chocolate truffle

AFFOGATO 95
Vanilla ice cream with espresso