

# M E N U D E G U S T A Z I O N E

## A N T I P A S T O

Ankleverfylld kalvtunnbringa med rotselleri, äpple och hasselnötter

**Veal brisket filled with duck liver presented with root celery, apples and hazelnuts**

Punta di petto di vitello riepenu di fegato d'anatra, sedano rapa, mele e nocciole

## P R I M O

Garganelli med Karl-johansvamp, ricotta salata och tryffel

**Garganelli pasta served with porcini mushrooms, ricotta salata and truffle**

Garganelli ai funghi porcini con ricotta salata e tartufo

## S E C O N D O

Ugnstekt torskrygg serveras med ragu på kronärtskocka, tomat och scampi

**Oven roasted cod served with a ragout of artichoke, tomato and tiger prawns**

Merluzzo al forno servito con ragù di carciofi, pomodori e gamberoni

## F O R M A G G I O

PerLeis urval av ostar

**PerLeis' selection of cheese**

PerLeis' selezione di formaggi

## D O L C E

Chokladterriner med torkade fikoner och lagrad balsamico

**Frozen chocolate terrine with figs and aged balsamic vinegar**

Terrine di cioccolato con fichi e aceto balsamico invecchiata

5 rätter 675:-

3 rätter 475:-

(antipasto eller primo,- secondo -, formaggio eller dolce)

## A L A C A R T E M E N U

### A N T I P A S T O

Zucchinicarpaccio med tartar på pilgrimsmusslor, kaviar, kapris och citron

**Zucchini carpaccio served with a sea-scallop tartar, caviar, capers and lemon**

Carpaccio di zucchini con tartar di capesante, caviale, capperi e limone

175:-

Ankleverfylld kalvtunnbringa med rotselleri, äpple och hasselnötter

**Veal brisket filled with duck liver presented with root celery, apples and hazelnuts**

Punta di petto di vitello riepena di fegato d'anatra, sedano rapa, mele e nocciole

155:-

Kantarellsallad med lardo, bakad schalottenlök och pocherad äggula

**Chanterelle mushroom salad with lardo, baked shallots and poached egg yolk**

Insalata di funghi galletti, scalogni al forno e uova in camicia gialla

160:-

## P R I M O

Jordärtskocksoppa med spenat och ankleverfylld ravioli

**Jerusalem artichoke soup accompanied with spinach and duck liver filled ravioli**

Zuppa di topinambur accompagnata con ravioli di spinaci e fegato d'anatra

165:-

Kantarellrisotto med knaperstekt kalvbräss

**Chantarelle mushroom risotto with crispy veal sweetbreads**

Risotto ai funghi galletti servito con animelle di vitello croccanti

180:-

Garganelli med Karl-johansvamp, ricotta salata och tryffel

**Garganelli pasta served with porcini mushrooms, ricotta salata and truffle**

Garganelli ai funghi porcini con ricotta salata e tartufo

175:-

## S E C O N D O

Ugnstekt torskrygg serveras med ragu på kronärtskocka, tomat och scampi

**Oven roasted cod served with a ragout of artichoke, tomato and tiger prawns**

Merluzzo al forno servito con ragú di carciofi, pomodori e gamberoni

295:-

Halstrad rödingfilé med potatis- och jordärtskocks "soufflé", mangold och tryffelsås

**Seared trout fillet with a potato and Jerusalem artichoke "soufflé", swiss chard and truffle sauce**

Filetto di trota con patate- topinambur "soufflé", bietola e salsa di tartufo

255:-

Kalvvariation med rostad palsternacka och aprikos vinägersky

**Variation of veal with roasted parsnips and an apricot vinager sauce**

Variatione di Vitello presentato con scorzonero al forno e salsa d'albicocche e aceto

285:-

Vildandsbröst med plommonsmaksatt potatisgnocchi, pancetta, spenat och cynarsky

**Wild duck breast accompanied with prune flavoured potato gnocchi, spinach,**

**pancetta and cynar sauce**

Petto d'anatra selvatica accompagnata con gnocchi alle prugne, spinachi, pancetta e salsa al Cynar

265:-

## F O R M A G G I O E D O L C E

PerLeis' urval av ostar

**PerLeis' selection of cheese**

PerLeis' selezione di formaggi

145:-

Crespelle fylld med ricotta, russin och pinjenötter serveras med karamelliserade äpplen

**"Crespelle", crepe filled with ricotta cheese, raisins, pinenuts served with caramelized apples**

"Crespelle" ripiene di ricotta, uvetta e pinoli; servite con mele caramellato

115:-

Chokladterriner med torkade fikon och lagrad balsamico

**Chocolate terrine with figs and aged balsamic vinegar**

Terrine di cioccolato con fichi e aceto balsamico invecchiata

125:-

Chokladsalame

**Chocolate salame**

Salame di cioccolato

35:-

And served in our bar

## Per Leis' Bar Menu

<b>Antipasto-misto</b> Mix sliced meats and cheese with their garnishes	145:-
<b>Oxfile carpaccio "Classico"</b> Classic beef carpaccio with parmesan, lemon and rucola	155:-
<b>Per Lei's Clubsandwich med krispig pancetta</b> Per Lei's Clubsandwich with crispy pancetta	155:-
<b>Romansallad med krämig tryffeldressing, grillad majs kyckling och parmesan</b> Romaine lettuce with a creamy truffle dressing, grilled corn fed chicken and parmesan	175:-
<b>Linguini med vongolemusslor, scampi, chili och vitlök</b> Linguini "alle vongole" with scampi, chilli and garlic	180:-
<b>Kantarellrisotto med halstrade pilgrimsmusslor</b> Chanterelle flavoured risotto served with seared sea scallops	225:-
<b>Grillad oxfile med Karl-Johan svamp, pancetta och shalottenlök</b> Grilled beef tenderloin with porcini mushrooms, pancetta and shallots	245:-
<b>Per Lei's urval av ostar</b> Per Lei's selection of cheese	145:-
<b>Choklad Salame</b> Chocolate Salame	35:-