

SVERRE

RESTAURANG

Bokningar för större sällskap. 3-rättersmeny 525 kr per person

Vid bokning för fler än 8 personer önskar vi att samtliga gäster förbeställer en tre-rättersmeny. Vänligen välj förrätt, en varmrätt – vegetarisk, fisk eller kött – samt en efterrätt. Detta för att säkerställa bästa möjliga service och upplevelse för hela sällskapet.

FÖRRÄTT / STARTER

Bakade **GULBETOR** med tryfflemulsion, hasselnötter, inlagda granskott och riven efterglöd
Baked yellow beets with truffle emulsion, hazelnuts, pickled spruce shoots and efterglöd cheese

eller

Handvevad **TARTAR** på ryggbiff SRB, timjanmajonnäs, potatiships, picklade rödbetor och krasse
Tartar on SRB beef with thyme mayonnaise, potato chips, pickled beetroot and cress

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Persiljerötter med **OSTRONSKIVLING**, krassemajonnäs, blomkål, mandlar, Havgus 12 ost och smörsås
Parsley root, oyster mushroom, watercress mayonnaise, cauliflower, almonds, Havgus 12 and butter sauce

eller

Bakad **RÖDING** med rotsellerikräm, broccoli, picklade gröna tomater, laxrom och brynt smör
Baked char with celeriac puree, broccoli, pickled green tomatoes, salmon roe and brown butter

eller

Stekt **ANKBRÖST** med granskottsmajonnäs, morötter, picklad rotselleri och enbärssky
Fried duck breast with spruce shoot mayonnaise, carrots, pickled celeriac and juniper jus

DESSERTS / DESSERTS

SAFFRANSGLASS med havresmutor och salmbärskompott
Saffron ice cream with oat crumbs and dewberry compote

eller

MÖRK CHOKLADKRÄM med havtornssorbet, chokladcrust och honungskrisp
Dark chocolate cream with sea buckthorn sorbet, chocolate crust, and honey crisp

eller

En kula **GLASS** eller **SORBET**
A scoop of ice cream or sorbet