
FÖRRÄTTER / STARTERS

Bellaverde BROCCOLI med rotsellerikräm, picklad rotselleri, hasselnötter och tryffelvinägrett Bellaverde broccoli with celeriac puree, pickled celeriac, hazelnuts and truffle vinaigrette	165 kr
Handvevad TARTAR på ryggbiff SRB med inlagd granskott, granskottsmajonnäs och jordärtskockschips Tartar on beef SRB with pickled spruce shoots, spruce shoot mayonnaise and jerusalem artichoke chips	165 kr
LÖJROM från Bottenviken med potatis, rödlöksmarmelad, gräddfil och äggskum Vandace roe from Bottenviken, potatoes, red onion marmalade, sour cream and egg foam	195 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Bakade RÖDBETOR från Gotland med jordärtskockskräm, mandlar, inlagda lingon, smörsås, granskottsolja Baked beetroot, jerusalem artichokes puree, almonds, lingonberries, butter sauce and spruce shoot oil	255 kr
Smörstekt FLÄKSCHNITZEL från Södermanland med smörsås, inkokt potatis, glaserad spetskål & Havgus 12 ost Fried Schnitzel of pork from Södermanland with butter sauce, potato, glazed cabbage & cheese	265 kr
Handvevad TARTAR på ryggbiff SRB med potatis, inlagd granskott, granskottsmajonnäs och jordärtskockschips Tartar on beef SRB with potatoes, spruce shoot mayonnaise and jerusalem artichoke chips	275 kr
Bakad TORSKRYGG med persiljerötter, dilleemulsion, picklad rättika, laxrom och Sandefjordsås Baked cod with parsley root, dill emulsion, pickled radish, salmon roe and Sandefjord sauce	315 kr
Hängmörad RYGGBIFF SRB med granskottsmajonnäs, friterad potatis, picklade morötter och pepparsky Aged beef SRB with spruce shoot mayonnaise, fried potatoes, pickled carrots and gravy	335 kr
Stekt LAMMYTTERFILÉ med jordärtskockskräm, rödbetor, inlagda lingon och pepparsky Fried lamb sirloin with jerusalem artichokes puree, beetroot, pickled lingonberries and gravy	345 kr

DESSERTS / DESSERTS

OSTAR med kompott och knäckebröd Cheese with compote and crisp bread	145 kr
WRÅNGEBÄCK , Almnäs Bruk DEN HVITE DAME , Trolldhede	
CHOKLADBAVAROISE med havtornssorbet och karamelliserade hasselnötter Chocolate bavaroise with sea buckthorn sorbet and caramelized hazelnuts	115 kr
Myltade HJORTON med havresmulor och vaniljglass Cloudberry compote with oat crumbs and vanilla ice cream	115 kr
GLASS eller SORBET A scoop of ice cream or sorbet	45 kr

SVERRES 3-RÄTTERSMENY / SVERRES 3 COURSE MENU

Broccoli med rotsellerikräm / Hängmörad Ryggbiff SRB / Chokladbavaroise med havtornssorbet Broccoli with celeriac puree / Aged beef SRB / Chocolate bavaroise with sea buckthorn sorbet	535 kr
Dryckespaket / Beverage pairings	395 kr

Pris gäller om samtliga i sällskapet väljer 3-rättersmeny / Price applies if everyone in the party chooses a 3-course menu