

# 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

Svensk **VIT SPARRIS** med kräm på efterglödost, citroninlagd steklök, hasselnötter och dillolja  
Swedish white asparagus with efterglöd cheese, lemon pickled onions, hazelnuts and dill oil

eller

Handvevad **TARTAR** på ryggbiff från Västra Götaland, karljohansvamp, potatischips, picklade lingon och krasse  
Tartar on beef from Västra Götaland with porcini mushroom, potato chips, pickled lingonberries and cress

#### VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Gulbetor med **GRÖN SPARRIS** från Gotland, misomajonnäs, pickad blomkål, mandlar, Havgus 12 ost och smörsås  
Yellow beets with green asparagus, miso mayonnaise, cauliflower, almonds, Havgus 12 and butter sauce

eller

Bakad **FJÄLLRÖDING** från Jämtland med gulbetor, grön sparris, misomajonnäs, pickad blomkål och brynt smör  
Baked arctic char with yellow beets, green asparagus, miso mayonnaise, cauliflower and brown butter

eller

Stekt **ANKBRÖST** från Skåne med rotsellerikräm, friterad purjolök, picklad rotselleri och smörad sky  
Fried duck breast from Skåne with celeriac purée, fried leek, pickled celeriac and butter-enriched jus

#### DESSERTS / DESSERTS

**RABARBER-SEMIFREDDO** med mörk choklad ganache, kanderade mandlar och atsina krasse  
Rhubarb semifreddo with dark chocolate ganache, candied almonds and atsina cress

eller

**VANILJBAVAROISE** med jordgubbssorbet, kolakräm och rostad vit choklad  
Vanilla bavaroise with strawberry sorbet, caramel sauce and roasted white chocolate

eller

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