

SVERRE

RESTAURANG

SNACKS / SNACKS

Gröna OLIVER <i>Green olives</i>	45 kr
Sverre's POTATISCHIPS <i>Sverre's potato chips</i>	45 kr
Saltade MARCONAMANDLAR <i>Salted Marcona almonds</i>	55 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

Bakad SVARTROT med kräm på efterglødest, citroninlagd steklök, kantareller, hasselnötter och dillolja <i>Baked black salsify with efterglød cheese, lemon pickled onions, chanterelles, hazelnuts and dill oil</i>	165 kr
Handvevad TARTAR på ryggbiff, karljohansvamp, potatiships, picklade lingon och krasse <i>Tartar on beef with porcini mushroom, potato chips, pickled lingonberries and cress</i>	165 kr
LÖJROM från Vätern med potatis, rödlöksmarmelad, gräddfil och äggskum <i>Vandace roe from Vätern, potatoes, red onion marmalade, sour cream and egg foam</i>	205 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Gulbetor med BROCCOLI, misomajonnäs, picklad blomkål, mandlar, Havgus 12 ost och smörsås <i>Yellow beets with broccoli, miso mayonnaise, cauliflower, almonds, Havgus 12 cheese and butter sauce</i>	265 kr
Handvevad TARTAR på ryggbiff med friterad potatis, karljohansvamp, picklade lingon och efterglødest <i>Tartar on beef with fried potatoes, porcini mushroom, pickled lingonberries and efterglød cheese</i>	265 kr
Smörstekt FLÄKSCHNITZEL med smörsås, inkokt potatis, syrad spetskål & Havgus 12 ost <i>Fried Schnitzel of pork with butter sauce, potatoes, pickled cabbage & Havgus 12 cheese</i>	275 kr
Stekt ANKBRÖST med rotsellerikräm, palsternacka, friterad purjolök, picklad rotselleri och smörad sky <i>Roasted duck breast with celeriac purée, parsnip, fried leek, pickled celeriac and butter-enriched jus</i>	315 kr
Bakad FJÄLLRÖDING med gulbetor, broccoli, misomajonnäs, picklad blomkål och brynt smör <i>Baked arctic char with yellow beets, broccoli, miso mayonnaise, pickled cauliflower and brown butter</i>	335 kr
Hällristad RYGGBIFF med ramlöksmajonnäs, friterad potatis, picklad fänkål och vinägersky <i>Seared beef with ramson mayonnaise, fried potatoes, pickled fennel and gravy</i>	355 kr

DESSERTS / DESSERTS

OSTAR med fikonmarmelad och pilsnerknäcke <i>Cheese with fig jam and crackers</i>	145 kr
Gammelknas och Den Hvite Dame från Arla Unika	
RABARBER-SEMIFREDDO med mörk choklad ganache, kanderade mandlar och atsina krasse <i>Rhubarb semifreddo with dark chocolate ganache, candied almonds and atsina cress</i>	115 kr
VANILJBAVAROISE med jordgubbssorbet, kolakräm och rostad vit choklad <i>Vanilla bavaroise with strawberry sorbet, caramel sauce and roasted white chocolate</i>	115 kr
En kula GLASS eller SORBET <i>A scoop of ice cream or sorbet</i>	45 kr

SVERRES 3-RÄTTERS MENY / SVERRES 3 COURSE MENU

Bakad svartrot med kräm på efterglødest / Stekt ankbröst med rotsellerikräm / Rabarber-semifreddo <i>Baked black salsify with efterglød cheese / Fried duck breast with celeriac purée / Rhubarb semifreddo</i>	535 kr
Dryckespaket / Beverage pairings	385 kr

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