



Fördrinkar *Pre-Dinner Cocktails*

Gin & Tonic	Stockholm Bränneri dry gin & Swedish Organic Tonic	140 kr
Dry Martini	Stockholm Bränneri dry gin och dry vermouth från Spriteriet	140 kr
Negroni	Stockholm Bränneri pink gin, Stockholms Aperitif - Röd and rhubarb vermouth	140 kr
Pink Paloma	Stockholm Bränneri pink gin, lime & pink-grapefruit soda	140 kr
Apple Punch	Stockholm Bränneri dry gin, apple & Stockholms akvavit	140 kr

Mousserande på glas *Sparkling by the glass*

2021	Le Naturel Pet Nat, Sébastien Brunet, Vouvray	Chenin blanc	135 kr
NV	Le Varlan Blanc de Noirs, Michel Gonet, Champagne	Pinot Noir	165 kr

Snacks *Snacks*

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

Förrätter *Starters*

Bakad SVARTROT med kräm på efterglødst, 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 SRB, karljohansvamp, potatiships, picklade lingon och krasse <i>Tartar on beef SRB with porcini mushroom, potato chips, pickled lingonberries and cress</i>	165 kr
LÖJROM från Väner med potatis, rödlöksmarmelad, gräddfil och äggskum <i>Vendace roe from Väner, potatoes, red onion marmalade, sour cream and egg foam</i>	205 kr

Varmrätter *Main Courses*

Rostade JORDÄRTSKOCKOR med ostronskivling, picklade tomater, mandlar, Havgus 12 ost och smörsås <i>Roasted Jerusalem artichokes, pickled tomatoes, oyster mushroom, almonds, Havgus 12 cheese and butter sauce</i>	265 kr
Handvevad TARTAR på ryggbiff SRB med friterad potatis, karljohansvamp, picklade lingon och efterglødst <i>Tartar on beef SRB with fried potatoes, porcini mushroom, pickled lingonberries and efterglød cheese</i>	265 kr
Smörstekt FLÄSKSCHNITZEL med smörsås, friterad potatis, syrad spetskål och Havgus 12 ost <i>Fried Schnitzel of pork with butter sauce, potatoes, pickled cabbage & Havgus 12 cheese</i>	275 kr
Stekt ANKBRÖST med rostade jordärtskockor, picklade tomater, ostronskivling och smörad sky <i>Roasted duck breast with Jerusalem artichokes, pickled green tomatoes, oyster mushroom and gravy</i>	315 kr
Bakad FJÄLLRÖDING med gulbetor, broccoli, misomajonnäs, picklad fänkål, regnbågsrom och brynt smör <i>Baked Arctic char with yellow beets, broccoli, miso mayo, pickled fennel, rainbow trout roe and brown butter</i>	335 kr
Hällristad RYGGBIFF SRB med rotsellerikräm, rostade palsternacka, friterad purjolök och vinägersky <i>Seared beef SRB with celeriac purée, roasted parsnip, fried leek, pickled celeriac and gravy</i>	355 kr

Efterrätter *Desserts*

OSTAR med fikonmarmelad och pilsnerknäcke <i>Cheese with fig jam and crispbread</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-Rättersmeny *Sverres 3 Course Meny*

535 kr

Bakad svartrot med kräm på efterglødst / Stekt ankbröst med jordärtskockor / Rabarber-semifreddo
Baked black salsify with efterglød cheese / Roasted duck breast with Jerusalem artichokes / Rhubarb semifreddo

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