

## FÖRRÄTTER / STARTERS

---

Bakad <b>VIT SPARRIS</b> med sandefjordsås, hasselnötter, rädisor och ängsyra Baked white asparagus with sandefjord sauce, hazelnuts, radishes and sorrel	155 kr
Handvevad <b>TARTAR</b> på nöttinnanlår från Uppland med dijonmajonnäs, senapsfrö och gräslök Tartar on beef tenderloin from Uppland with dijon mayonnaise, pickled mustard seeds and chive	165 kr
<b>LÖJROM</b> från Bottenviken med potatispuré, picklad gurka och purjolöksaska Vandace roe from Bottenviken, potato puree, pickled cucumber and leek ash	195 kr

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

---

<b>GRÖN SPARRIS</b> med blomkålskräm, citronpicklad blomkål, mandlar, Gammel-Pär ost och smörsås Green asparagus with cauliflower puree, almonds, Gammel-Pär cheese and butter sauce	235 kr
<b>VILDSVINSSCHNITZEL</b> från Tvärskog med smörsås, senapslök, spetskål & Gammel-Pär ost Wild boar schnitzel from Tvärskog with butter sauce, mustard onion, cabbage & cheese	245 kr
<b>UNGTUPP</b> från Skåne med blomkålskräm, grön sparris, citronpicklad blomkål och smörad sky Rooster with cauliflower puree, green asparagus, lemon pickled cauliflower and gravy	255 kr
Hängmörad <b>BIFF</b> från Uppland med persiljerotspuré, stekt gemsallad och ramlökssmör Dry aged beef with parsley root puree, gem salad and ramson butter	305 kr
<b>TORSKRYGG</b> med broccoli, picklad grön tomat, vitvinsås och forellrom Cod with broccoli, pickled green tomato, white wine sauce and trout roe	335 kr

### 3 RÄTTERS MENY/ 3 COURSE MENU 495 kr

**LÖJROM** från Bottenviken med potatispuré, picklad gurka och purjolöksaska  
**UNGTUPP** från Skåne med blomkålskräm, grön sparris, citronpicklad blomkål och smörad sky  
**CHOKLADKRÄM** med havtornssorbet, karamellpulver och hasselnötter

Dryckespaket / Beverage pairings +375 kr

## OST / CHEESE

---

**OSTAR** med kompott och knäckebröd  
Cheese with compote and crisp bread

**WRÅNGEBÄCK**, Almnäs

65 kr/40g

**HILLSAND BLÅ**, Strömsund

65 kr/40g

**DEN HVITE DAME**, Trolldhede

65 kr/40g

## DESSERTS / DESSERTS

---

**CHOKLADKRÄM** med havtornssorbet, karamellpulver och hasselnötter  
Chocolate cream with sea buckthorn sorbet, caramel powder and hazelnuts

95 kr

**MANDELKAKA** med rabarberkompott och rabarberglass  
Almond cake with rhubarb compote and rhubarb ice cream

95 kr

Kaffe- och hasselnöts **CRÈME BRÛLÉE**  
Coffee and hazelnut crème brûlée

95 kr

Mörk **CHOKLADPRALIN**  
Dark chocolate praline

35 kr

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

45 kr

---