



Fördrinkar *Pre-Dinner Coctails*

Gin & Tonic	Länna bruk 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*

NV	De los Duques, Pago De Tharsys Cava, Utiel-Requena	Macabeo, Parellada	125 kr
NV	Crémant du Jura Brut Nature, Jérôme Arnoux, Arbois	Chardonnay, Pinot noir	145 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 efterglödost, 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 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 efterglödost <i>Tartar on beef SRB with fried potatoes, porcini mushroom, pickled lingonberries and efterglød cheese</i>	265 kr
Smörstekt FLÄSKSCHNITZEL 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 mayo, pickled cauliflower and brown butter</i>	335 kr
Hällristad RYGGBIFF SRB med rostade jordärtskockor, picklade tomater, ostronskivling och vinägersky <i>Seared beef SRB with roasted Jerusalem artichokes, pickled green tomatoes, oyster mushroom 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 efterglödost / Hällristad ryggbiff SRB med rostade jordärtskockor / Rabarber-semifreddo
Baked black salsify with efterglød cheese / Seared beef SRB with roasted 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