

SVERRE

RESTAURANG

SNACKS / SNACKS

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

FÖRRÄTTER / STARTERS

Bakade GULBETOR med tryfflemulsion, hasselnötter, inlagda granskott och riven efterglöd Baked yellow beets with truffle emulsion, hazelnuts, pickled spruce shoots and efterglöd cheese	165 kr
Handvevad TARTAR på ryggbiff SRB, timjanmajonnäs, potatiships, picklade rödbetor och krasse Tartar on SRB beef with thyme mayonnaise, potato chips, pickled beetroot and cress	165 kr
LÖJROM från Bottenviken med potatis, rödlöksmarmelad, gräddfil och äggskum Vandace roe from Bottenviken, potatoes, red onion marmalade, sour cream and egg foam	205 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Persiljerötter med OSTRONSKIVLING , krassemajonnäs, blomkål, mandlar, Havgus 12 ost och smörsås Parsley root, oyster mushroom, watercress mayonnaise, cauliflower, almonds, Havgus 12 and butter sauce	265 kr
Handvevad TARTAR på ryggbiff SRB med potatis, timjanmajonnäs, picklade rödbetor och riven hårdost Tartar on SRB beef with fried potatoes, thyme mayonnaise, pickled beetroot and hard cheese	265 kr
Smörstekt FLÄKSCHNITZEL från Södermanland med smörsås, inkokt potatis, senapslök & Havgus 12 ost Fried Schnitzel of pork from Södermanland with butter sauce, potato, mustard pickled onion & cheese	275 kr
Stekt ANKBRÖST med granskottsmajonnäs, morötter, picklad rotselleri och enbärssky Fried duck breast with spruce shoot mayonnaise, carrots, pickled celeriac and juniper jus	295 kr
Bakad RÖDING med rotsellerikräm, broccoli, picklade gröna tomater, laxrom och brynt smör Baked char with celeriac puree, broccoli, pickled green tomatoes, salmon roe and brown butter	325 kr
Hällristad RYGGBIFF SRB med timjanmajonnäs, friterad potatis, endivsallad och vinägersky Griddle-seared SRB beef with thyme mayonnaise, fried potatoes, endive salad and gravy	345 kr

DESSERTS / DESSERTS

OSTAR med kompott och knäckebröd Cheese with compote and crisp bread Gammelknas, Vium mejeri - Den Hvite Dame, Trolldhede	145 kr
SAFFRANGLASS med havresmulor och salmbärskompott Saffron ice cream with oat crumbs and dewberry compote	115 kr
MÖRK CHOKLADKRÄM med havtornssorbet, chokladcrust och honungskrisp Dark chocolate cream with sea buckthorn sorbet, chocolate crust, and honey crisp	115 kr
En kula GLASS eller SORBET A scoop of ice cream or sorbet	45 kr

SVERRES 3-RÄTTERSMENY / SVERRES 3 COURSE MENU

Bakade gulbetor med tryfflemulsion / Stekt ankbröst från Skåne / Saffransglass med havresmulor Baked yellow beets with truffle emulsion / Fried duck breast / Saffron ice cream with oat crumbs	525 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