

# SVERRE

## RESTAURANG

### 3-RÄTTERS MENY / 3 COURSE MENY **525 kr**

3-rättersmeny med dryckespaket / 3 course meny and beverage pairings 925 kr

Bakade morötter med smörstekta **KANTARELLER**, hasselnötter, citronlökar, persiljeolja, ostkräm och körvel  
Baked carrots with chanterelles, hazelnuts, lemon pickled onions, parsley oil, cream cheese and chervil 165 kr

2022 **LES GRANDES COASSES**, Domaine Paul Durdilly et Fils, Beaujolais, Frankrike

\*\*\*

Bakade **GULBETOR** med krondillsmajonnäs, ostronskivling, mandlar, Havgus 12 ost och smörsås  
Yellow beets with dill mayonnaise, oyster mushroom, almonds, Havgus 12 cheese and butter sauce 245 kr

2022 **PINOT NERO OLTREPÒ PAVESE**, Le Fracce, Lombardiet, Italien

eller

Hängmörad **RYGGBIFF** SRB med pumpapure, picklad pumpa, friterad potatis och rödvinsås  
Aged beef SRB served with pumpkin puree, pickled pumpkin, fried potato and red wine sauce 325 kr

2021 **BARBERA d'ALBA SUPERIORE**, La Ganghija, Piemonte, Italien

\*\*\*

**VANILJPARFAIT** med jordgubbar och rostad vit choklad  
Vanilla parfait with strawberries and roasted white chocolate 115 kr

2017 **TOKAJI ASZÛ 5 PUTTONYOS**, Château Pajzos, Tokaj, Ungen

Priser gäller om samtliga i sällskapet väljer 3-rättersmeny

# SVERRE

## RESTAURANG

### 2-RÄTTERS MENY / 2 COURSE MENY **400 kr**

2-rättersmeny med dryckespaket / 2 course menu and beverage pairings 675 kr

Hängmörad **RYGGBIFF** SRB med pumpapure, picklad pumpa, friterad potatis och rödvinsås  
Aged beef SRB served with pumpkin puree, pickled pumpkin, fried potato and red wine sauce 325 kr

2021 **BARBERA d'ALBA SUPERIORE**, La Ganghija, Piemonte, Italien

\*\*\*

**VANILJPARFAIT** med jordgubbar och rostad vit choklad  
Vanilla parfait with strawberries and roasted white chocolate 115 kr

2017 **TOKAJI ASZÛ 5 PUTTONYOS**, Château Pajzos, Tokaj, Ungen

Priser gäller om samtliga i sällskapet väljer 2-rättersmeny