

SVERRE

RESTAURANG

Sverres 3-Rättersmeny *Sverres 3 Course Meny* 535 kr

For bookings of more than 8 people, we kindly ask that all guests pre-order a three-course menu. Please select one starter, one main course – vegetarian, fish, or meat – and one dessert. This helps us ensure the best possible service and experience for your entire party.

Förrätter *Starters*

Bakad SVARTROT med kräm på efterglødst, citroninlagd steklök, kantareller, hasselnötter och dillolja

Baked black salsify with efterglød cheese, lemon-pickled onions, chanterelles, hazelnuts and dill oil

eller

Handvevad TARTAR på ryggbiff SRB, karljohansvamp, potatiships, picklade granskott och krasse

Tartar on beef SRB with porcini mushroom, potato chips, pickled spruce shoots and cress

Varmrätter *Main Courses*

Rostade JORDÄRTSKOCKOR med ostronskivling, picklade tomater, mandlar, Havgus 12 ost och smörsås

Roasted Jerusalem artichokes, pickled tomatoes, oyster mushroom, almonds, Havgus 12 cheese and butter sauce

eller

Bakad FJÄLLRÖDING med gulbetor, broccoli, misomajonnäs, picklad fänkål, regnbågsrom och brynt smör

Baked Arctic char with yellow beets, broccoli, miso mayo, pickled fennel, rainbow trout roe and brown butter

eller

Stekt ANKBRÖST med rostade jordärtskockor, picklade tomater, ostronskivling och smörad sky

Roasted duck breast with Jerusalem artichokes, pickled green tomatoes, oyster mushroom and gravy

Efterrätter *Desserts*

Bakade ÄPPLE med hasselnötter, havresmulor, vaniljglass och kondenserad mjölk

Baked apple with hazelnuts, oat crumble, vanilla ice cream and condensed milk

eller

VANILJBAVAROISE med svartvinbärssorbet, mörk choklad ganache och rostad vit choklad

Vanilla bavaroise with blackcurrant sorbet, dark chocolate ganache and roasted white chocolate

eller

En kula GLASS eller SORBET

A scoop of ice cream or sorbet