

SVERRE

RESTAURANG

Bokningar för större sällskap. 3-rättersmeny 525 kr per person

Vid bokning för fler än 8 personer önskar vi att samtliga gäster förbeställer en tre-rättersmeny. Vänligen välj förrätt, en varmrätt – vegetarisk, fisk eller kött – samt en efterrätt. Detta för att säkerställa bästa möjliga service och upplevelse för hela sällskapet.

FÖRRÄTT / STARTER

Svensk **VIT SPARRIS** med kräm på efterglödost, citroninlagd steklök, hasselnötter och dillolja
Swedish white asparagus with efterglöd cheese, lemon pickled onions, hazelnuts and dill oil

eller

Handvevad **TARTAR** på ryggbiff SRB, karljohansvamp, potatischips, picklade lingon och krasse
Tartar on SRB beef with porcini mushroom, potato chips, pickled lingonberries and cress

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Gulbetor med **GRÖN SPARRIS** från Gotland, misomajonnäs, pickad blomkål, mandlar, Havgus 12 ost och smörsås
Yellow beets with green asparagus, miso mayonnaise, cauliflower, almonds, Havgus 12 and butter sauce

eller

Bakad **FJÄLLRÖDING** från Jämtland med gulbetor, grön sparris, misomajonnäs, pickad blomkål och brynt smör
Baked arctic char with yellow beets, green asparagus, miso mayonnaise, cauliflower and brown butter

eller

Stekt **ANKBRÖST** från Skåne med morotskräm, bakade morötter, senaps picklad morot och enbärssky
Fried duck breast from Skåne with carrot puree, baked carrots, mustard pickled carrots and juniper jus

DESSERTS / DESSERTS

BLÅBÄRSMOUSSE med vaniljglass, havresmulor och kolakräm
Blueberry mousse with vanilla ice cream, oat crumble and caramel sauce

eller

MÖRK CHOKLADKRÄM med havtornssorbet, chokladcrust och honungskrisp
Dark chocolate cream with sea buckthorn sorbet, chocolate crust, and honey crisp

eller

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