

SVERRE

RESTAURANG

FÖRRÄTTER / STARTERS

Bakade MORÖTTER med blåmögelostkräm, morotsvinägrett, kavring och ängsyra Baked carrots with blue cheese cream, carrot vinaigrette, fried rye bread and sorrel	145 kr
Handvevad TARTAR på nöttinnanlår från Uppland med dijonmajonnäs, senapsfrö och gräslök Tartar on beef tenderloin from Uppland with dijon mayonnaise, pickled mustard seeds and chive	165 kr
LÖJROM från Bottenviken med potatis, rödlöksmarmelad, gräddfil och brynt smör Vandace roe from Bottenviken, potatoes, red onion marmalade, sour cream and browned butter	195 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Bakade GULBETOR med krondillsmajonnäs, kantareller, mandlar, Havgus 12 ost och granskottsolja Yellow beets with dill mayonnaise, chanterelles, almonds, Havgus 12 cheese and fir shoot oil	235 kr
VILDSVINSSCHNITZEL från Tvärskog med smörsås, senapslök, spetskål & Havgus 12 ost Wild boar schnitzel from Tvärskog with butter sauce, mustard onion, cabbage & cheese	245 kr
Stekt TORSKRYGG med rotsellerikräm, broccoli, picklad gröntomat, Sandefjordsås och forellrom Cod with celeriac puree, broccoli, pickled green tomato, Sandefjord sauce and trout roe	295 kr
Välj detalj: UNGTUPPSLÅR från Skåne / Rooster from Skåne	255 kr
Hängmörad RYGGBIFF från Uppland / Aged beef from Uppland Serveras med gulbetor, dillmajonnäs, stekta kantareller och rödvinsås Served with yellow beetroot, dill mayonnaise, fried chanterelles and red wine sauce	295 kr

DESSERTS / DESSERTS

OSTAR med kompott och knäckebröd Cheese with compote and crisp bread	65 kr / 165 kr
GAMMELKNAS , Vium mejeri SÖRMLANDS ÄDEL , Jürss mejeri DEN HVITE DAME , Trolldhede	
CHOKLADKRÄM med svartvinbärssorbet och kakaosmulor Chocolate cream with blackcurrant sorbet and cocoa crumbs	95 kr
VANILJPARFAIT med färska hallon, rostad vit choklad, citronkräm och kolakräm Vanilla parfait with fresh raspberries, roasted white chocolate, lemon curd and caramel sauce	95 kr
En kula GLASS eller SORBET A scoop of ice cream or sorbet	45 kr
Sverres CHOKLADPRALIN Sverre's chocolate praline	35 kr