

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, karljohansvamp, potatiships, picklade lingon och krasse
Tartar on beef with porcini mushroom, potato chips, pickled lingonberries 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 blomkål och brynt smör
Baked Arctic char with yellow beets, broccoli, miso mayonnaise, pickled cauliflower and brown butter

eller

Stekt ANKBRÖST med rotsellerikräm, palsternacka, friterad purjolök, picklad rotselleri och smörad sky
Roasted duck breast with celeriac purée, parsnip, fried leek, pickled celeriac and butter-enriched jus

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, punsch-kolakräm och rostad vit choklad
Vanilla bavaroise with blackcurrant sorbet, punch-caramel sauce and roasted white chocolate

eller

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