

SVERRE

RESTAURANG

SNACKS / SNACKS

Gröna OLIVER Green olives	45 kr
Sverre's POTATISCHIPS Sverre's potato chips	45 kr
Saltade MARCONAMANDLAR Salted Marcona almonds	55 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

Bakade GULBETOR med tryffelemulsion, hasselnötter, inlagda granskott och riven efterglöd Baked yellow beets with truffle emulsion, hazelnuts, pickled spruce shoots and efterglöd cheese	165 kr
Handvevad TARTAR på ryggbiff SRB, karljohansvamp, potatiships, picklade lingon och krasse Tartar on SRB beef with porcini mushroom, potato chips, pickled lingonberries and cress	165 kr
LÖJROM från Bottenviken med potatis, rödlöksmarmelad, gräddfil och äggskum Vandace roe from Bottenviken, potatoes, red onion marmalade, sour cream and egg foam	205 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Jordärtskockor med OSTRONSKIVLING , granskottsmajonnäs, blomkål, mandlar, Havgus 12 ost och smörsås Jerusalem artichoke, oyster mushroom, spruce shoot mayo, cauliflower, almonds, cheese and butter sauce	265 kr
Handvevad TARTAR på ryggbiff SRB med potatis, karljohansvamp, picklade lingon och riven hårdost Tartar on SRB beef with fried potatoes, porcini mushroom, pickled lingonberries and hard cheese	265 kr
Smörstekt FLÄKSCHNITZEL från Södermanland med smörsås, inkokt potatis, senapslök & Havgus 12 ost Fried Schnitzel of pork from Södermanland with butter sauce, potato, mustard pickled onion & cheese	275 kr
Stekt ANKBRÖST från Skåne med granskottsmajonnäs, morötter, picklad morot och enbärssky Fried duck breast from Skåne with spruce shoot mayonnaise, carrots, pickled carrots and juniper jus	295 kr
Bakad RÖDING med rotsellerikräm, broccoli, picklade gröna tomater, laxrom och brynt smör Baked char with celeriac puree, broccoli, pickled green tomatoes, salmon roe and brown butter	325 kr
Hällristad RYGGBIFF SRB med timjanmajonnäs, friterad potatis, endivsallad och vinägersky Griddle-seared SRB beef with thyme mayonnaise, fried potatoes, endive salad and gravy	345 kr

DESSERTS / DESSERTS

OSTAR med kompott och knäckebröd Cheese with compote and crisp bread Gammelknas, Vium mejeri - Den Hvite Dame, Trolldhede	145 kr
BLÅBÄRSMOUSSE med vaniljglass, havresmulor och kolakräm Blueberry mousse with vanilla ice cream, oat crumble and caramel sauce	115 kr
MÖRK CHOKLADKRÄM med havtornssorbet, chokladcrust och honungskrisp Dark chocolate cream with sea buckthorn sorbet, chocolate crust, and honey crisp	115 kr
En kula GLASS eller SORBET A scoop of ice cream or sorbet	45 kr

SVERRES 3-RÄTTERS MENY / SVERRES 3 COURSE MENU

Bakade gulbeter med tryffelemulsion / Stekt ankbröst från Skåne / Blåbärmousse med vaniljglass Baked yellow beets with truffle emulsion / Fried duck breast / Blueberry mousse with vanilla ice cream	525 kr
Dryckespaket / Beverage pairings	385 kr

Pris gäller om samtliga i sällskapet väljer 3-rättersmeny / Price applies if everyone in the party chooses a 3-course menu