

FÖRRÄTTER / STARTERS

Bakade GULBETOR med rostad grädde, mandel, granskottsolja och vattenkrasse Baked yellow beets w roasted cream, almonds, fir shoot oil and watercress	135 kr
Handskuren TARTAR på kalvinnanlår från Uppland med krassemajonnäs, senapsfrö och gräslök Tartar veal thigh from Uppland w cress mayonnaise, pickled mustard seeds and chive	155 kr
Toast SKAGEN på smögenräkor, forellrom, citronaioli, picklad lök och smörgåskrasse Toast skagen with shrimps from Smögen, trout roe, lemon aioli, pickled onion and cress	165 kr
LÖJROM från Bottenviken med småpotatis, luftig äggkräm och körvel Vandace roe from Bottenviken w small potatoes, egg foam and chervil	225 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Variation på ROTSSELLERI med hasselnötter, champinjoner och krokett på wrångebäckost Celeriac with hazelnuts, mushrooms and wrångebäck cheese croquette	215 kr
VILTSVINSSCHNITZEL från Tvärskog med smörsås, bakad lök och glaserad spetskål Wild boar schnitzel from Tvärskog with butter sauce, baked onion and glazed pointed cabbage	225 kr
UNGTUPPSLÅR från Skåne med jordärtskocka, citroninlagd steklök och tuppsky Leg of rooster with jerusalem artichoke, lemon-pickled onion and rooster gravy	235 kr
Hängmörad BIFF från Uppland med mandelpotatispuré, krispig lök, morotssallad och rödvinsås Dry aged beef with potato puree, crispy onion, carrot salad with chervil and red wine sauce	295 kr
Stekt TORSKRYGG med skaldjursemulsion, svartrot, fänkål, vitvinssås och persiljeolja Fried cod with shrimps emulsion, salsify, fennel, white wine sauce and parsley oil	325 kr

3 RÄTTERS MENY/ 3 COURSE MENU 525 kr

LÖJROM från Bottenviken med småpotatis, luftig äggkräm och körvel
UNGTUPPSLÅR från Skåne med jordärtskocka, citroninlagd steklök och tuppsky
CHOKLADKRÄM med mjölksorbet och svart sirap

Dryckespaket / Beverage pairings +355 kr

OST / CHEESE

OSTAR med kompott och knäckebröd
Cheese with compote and crisp bread

50 kr / 40g

WRÅNGEBÄCK, Almnäs
HILLSAND BLÅ, Strömsund
DEN VHIDE DAME, Trolldhede

DESSERTS / DESSERTS

CHOKLADKRÄM med mjölksorbet and svart sirap
Chocolate cream with milk sorbet and black syrup

95 kr

ÄPPELKAKA med brynt smör, valnötter och honungsglass
Apple cake with browned butter, walnuts and honey ice cream

105 kr

Kaffe- och hasselnöts **CRÈME BRÛLÉE**
Coffee and hazelnut crème brûlée

95 kr

Mörk **CHOKLADPRALIN**
Dark chocolate praline

45 kr

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

45 kr