

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

Bakad **SVARTROT** med kräm på efterglödost, citroninlagd steklök, kantareller, hasselnötter och dillolja
Baked black salsify with efterglöd 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

Gulbetor med **BROCCOLI**, misomajonnäs, pickad blomkål, mandlar, Havgus 12 ost och smörsås
Yellow beets with broccoli, miso mayonnaise, cauliflower, almonds, Havgus 12 cheese and butter sauce

eller

Bakad **FJÄLLRÖDING** med gulbetor, broccoli, misomajonnäs, pickad 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
Fried duck breast with celeriac purée, parsnip, fried leek, pickled celeriac and butter-enriched jus

DESSERTS / DESSERTS

RABARBER-SEMIFREDDO med mörk choklad ganache, kanderade mandlar och atsina krasse
Rhubarb semifreddo with dark chocolate ganache, candied almonds and atsina cress

eller

VANILJBAVAROISE med jordgubbssorbet, kolakräm och rostad vit choklad
Vanilla bavaroise with strawberry sorbet, caramel sauce and roasted white chocolate

eller

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