

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

Bakade **GULBETOR** med tryfflemulsion, hasselnötter, inlagda granskott och riven efterglöd
Baked yellow beets with truffle emulsion, hazelnuts, pickled spruce shoots and efterglöd cheese

eller

Handvevad **TARTAR** på ryggbiff SRB, timjanmajonnäs, potatiships, picklade rödbetor och krasse
Tartar on SRB beef with thyme mayonnaise, potato chips, pickled beetroot and cress

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Persiljerötter med **OSTRONSKIVLING**, krassemajonnäs, blomkål, mandlar, Havgus 12 ost och smörsås
Parsley root, oyster mushroom, watercress mayonnaise, cauliflower, almonds, Havgus 12 and butter sauce

eller

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

eller

Hällristad **RYGGBIFF** SRB med timjanmajonnäs, friterad potatis, endivsallad och vinägersky
Griddle-seared SRB beef with thyme mayonnaise, fried potatoes, endive salad and gravy

DESSERTS / DESSERTS

SAFFRANSGLASS med havresmutor och salmbärskompott
Saffron ice cream with oat crumbs and dewberry compote

eller

VIT CHOKLADGANACHE med blåbärssorbet, rostad vit choklad och granskottssirap
White chocolate ganache with blueberry sorbet, roasted white chocolate and spruce shoot syrup

eller

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