
FÖRRÄTTER / STARTERS

VIT SPARRIS med hasselnötter, citronlökar, persiljeolja, ostkräm och körvel White asparagus with hazelnuts, lemon pickled onions, parsley oil, cream cheese and chervil	165 kr
Handvevad TARTAR på nöttinnanlår SRB med majonnäs, gulbetor, frasig potatis och kry ost Tartar on beef tenderloin SRB with mayonnaise, yellow beets, potato chips and cheese	165 kr
LÖJROM från Bottenviken med potatis, rödlöksmarmelad, gräddfil och brynt smör Vandace roe from Bottenviken, potatoes, red onion marmalade, sour cream and browned butter	195 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Variation på PERSILJERÖTTER med citroninlagd steklök, champinjoner, Havgus 12 ost, mandlar och gräslöksolja Parsley roots, lemon-pickled onion, mushrooms, Havgus 12 cheese, almonds and chive oil	235 kr
FLÄSKSCHNITZEL från Småland med smörsås, senapslök, glaserad spetskål & Havgus 12 ost Schnitzel of pork from Uppland with butter sauce, mustard onion, glazed cabbage & cheese	245 kr
Smörstekt SKREITORSK med bakade morötter, morotskräm, picklade morötter och Sandefjordsås Cod with baked carrots, carrot puree, pickled carrots and Sandefjord sauce	295 kr
Hängmörad RYGGBIFF SRB serveras med persiljerötter, citroninlagd steklök, purjolöksaska och rödvinsås Aged beef SRB served with parsley roots, lemon pickled onion, leek ash and red wine sauce	295 kr
Kryddstekt LAMM med bakade gulbetor, picklade gulbetor, zucchini och ramslök Spice-roasted lamb with baked yellow beets, pickled yellow beets, zucchini and ramson	305 kr

DESSERTS / DESSERTS

OSTAR med kompott och knäckebröd Cheese with compote and crisp bread	145 kr
WRÅNGEBÄCK , Almnäs mejeri DEN HVITE DAME , Trolldhede	
Rabarber med JORDGUBBSORBET , havresmulor och atsinakrasse Rhubarb with strawberry sorbet, oat crumbs and atsina cress	95 kr
VANILJPARFAIT med hjortron, rostad vit choklad och oxalis Vanilla parfait with cloudberry, roasted white chocolate and oxalis	95 kr
En kula GLASS eller SORBET A scoop of ice cream or sorbet	45 kr
Sverres CHOKLADPRALIN med kaffeganasch och kolakräm Sverre's chocolate praline with coffee ganache and caramel cream	35 kr