

SVERRE

RESTAURANG

Sverres 3-Rättersmeny *Sverres 3 Course Meny* 535 kr

For bookings of more than 8 people, we kindly ask that all guests pre-order a three-course menu. Please select one starter, one main course – vegetarian, fish, or meat – and one dessert. This helps us ensure the best possible service and experience for your entire party.

Förrätter *Starters*

Bakad SVARTROT med kräm på efterglødst, citroninlagd steklök, kantareller, hasselnötter och dillolja

Baked black salsify with efterglød 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*

Rostade JORDÄRTSKOCKOR med ostronskivling, picklade tomater, mandlar, Havgus I2 ost och smörsås

Roasted Jerusalem artichokes, pickled tomatoes, oyster mushroom, almonds, Havgus I2 cheese and butter sauce

eller

Bakad FJÄLLRÖDING med gulbetor, broccoli, misomajonnäs, picklad blomkål och brynt smör

Baked Arctic char with yellow beets, broccoli, miso mayonnaise, pickled cauliflower and brown butter

eller

Hällristad RYGGBIFF SRB med rostade jordärtskockor, picklad gröna tomater, ostronskivling och vinägersky

Seared beef SRB with roasted Jerusalem artichokes, pickled green tomatoes, oyster mushroom and gravy

Efterrätter *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