


# SENSOMMAR MENY

## FÖRRÄTTER

STARTERTS

### MJUKBAKAD RÖDRÄKA MED 180 KR CITRONMARINERADE SENSOMMARGRÖNSAKER


rouille och vitlöksbröd

 Confit red shrimp with lemon marinated veggies, rouille and garlic bread

*Dryck:* **Fryer's Cove**, Chenin Blanc, Western Cape, Sydafrika - 129/599kr

### BURRATA MED LJUMMEN KOMPOTT AV SENSOMMARTOMATER 170 KR


knaprig roslagssalami och basilika

 Burrata with warm tomato salad, local salami crisp and basil

*Dryck:* **Carlin de Paolo Barbera d'Asti**, Barbera, Piemonte, Italien - 139/625kr

### MANDELPOTATISCRÈME MED BRYNT SVAMP, 170 KR POTATISCHIPS OCH RÅPICKLAD POTATIS

färska ärtor och bönor

 Potato crème, mushrooms, potato chips, pickled potato, fresh peas and beans


*Dryck:* **Côte 228**, Chardonnay, Languedoc-Roussillon, Frankrike - 155/735kr

## VARMRÄTTER

MAIN COURSE

### UGNSBAKAD LÅNGARYGG MED SKALDJURSÅS OCH MANGOLD 325 KR


kålrabbi och örtig potatispuré

 Baked ling with shellfish sauce, mangold, kohlrabi and potato puré

*Dryck:* **Calera**, Chardonnay, Central Coast, Kalifornien, USA - 170/845kr

### GRILLAD BIFF OCH BROCCOLI MED 375 KR PALSTERNACKSCRÈME OCH BAKAD TOMAT


citron- och dragonsås och friterad färsipotatis

 Grilled sirloin beef with broccoli, parsnip crème, tomato, lemon- and tarragon sauce and deep fried potato

*Dryck:* **Don't Tell Gary**, Shiraz, Victoria, Australien - 126/603kr

### GRILLAD IBERICO MED KÅLSALLAD, OCH SOJAMAJONNÄS 240 KR


picklad fänkål och friterad färsipotatis

 Grilled Iberico pig, cabbage salad, soy mayonnaise, pickled fennel and deep fried potato

*Dryck:* **Paritua**, Syrah, Hawke's Bay, Nya Zeeland - 135/645kr

### LÅNGBAKAD GRILLAD ROTSELLERI MED 260 KR ROTSELLERICRÈME, SVAMP OCH MANGOLD

rödvinbräserverade gotlandslinser och vinägerkokta lökar

 Baked and grilled celeriac with celeriac crème, mushroom and mangold lentils in red wine and vinegar onions

*Dryck:* **Famille Gras Côtes du Rhône**, Grenache, Syrah, Cinsault, Rhone, Frankrike - 139/629kr



Välkommen  
till bords!



### ALLERGIER?

Tala gärna om  
för personalen om  
ni har allergier i  
sällskapet!





## EFTERRÄTTER

D E S S E R T S

### JORDNÖTSKAKA MED 155 KR CHOKLADBAVAROISE OCH KAFFEGLASS

kola och inkokta körsbär

🇬🇧 *Peanut cake with chocolate bavaoise coffee ice cream, fudge and cherries*

*Dryck: Pajass Passito. Piemonte, Italien - 126kr/5 cl*

### PAVLOVA MED SVARTVINBÄRSKRÈME, KOKOSSORBET OCH SVARTA VINBÄR 155 KR

🇬🇧 *Pavlova with blackcurrant crème, coconut sorbet and fresh blackcurrant*

*Dryck: Carlin de Paolo Moscato d'Asti, Moscato Bianco d'Asti. Piemonte, Italien - 126 kr/5cl*

### CHOKLADTRYFFEL MED SMAK AV ROM & ANANAS 50 KR

🇬🇧 *Chocolate truffel with flavors from rum and pineapple*



## BARNMENY

C H I L D R E N

### PANNKAKOR 90 KR

sylt & grädde

🇬🇧 *Pancakes with jam and whipped cream*

### TAGLIATELLE BOLOGNESE 110 KR

färsk parmesanost

🇬🇧 *Tagliatelle Bolognese with parmesan cheese*

