


MENY

FÖRRÄTTER

STARTERS

RÅBIFF PÅ SVENSKT INNANLÅR MED SYRAD SILVERLÖK 195 KR


friterad purjolök, färskostmajonnäs och heta gulbetor

 *Beef Tartare with pickled silver onion, deep-fried leek, cream cheese mayonnaise and spicy yellow beets*

Ballard Lane, Pinot Noir, Central Coast, USA - 169/719 kr

GRAVAD OCH KALLRÖKT GÖS MED SYRAD GRÄDDE 195 KR


Tom yam buljong, tomat, grillad spetspaprika och shisoblåd

 *Cured and cold-smoked pike-perch with sour cream, Tom yum broth, tomato, grilled pointed pepper and shiso leaves*

Luna Gaia Maganza Zibibbo Eko, Zibibbo 100%, Sicilien, Italien - 165/699kr

TARTELETT FYLLD MED SALTBAKAD KÅLRABBI 175 KR

kräm på bondböner, thaibasilikapesto, picklad kålrabbi och thaibasilika buljong

 *Tartlet filled with salt-baked kohlrabi, Broad bean cream, Thai basil pesto, pickled kohlrabi and Thai basil broth*


Domaine Crochet Sancerre Blanc, 100% Savignon Blanc, Loire-Sancerre, Frankrike - 195/995kr

VARMRÄTTER

MAIN COURSE

STEKT SENAPSSTRÖMMING MED RÅRÖRDA LINGON 245 KR


potatispuré, pressgurka och brynt smör

 *Pan-fried mustard herring with sweet lingonberries, Mashed potatoes, sour cucumber and browned butter*

Luna Gaia Maganza Zibibbo Eko, Zibibbo 100%, Sicilien, Italien - 165/699 kr

LÄTTRÖKT KUMMEL MED BAKAD SCHALOTTENLÖK 355 KR


potatispuré, pepparrotsmajonnäs, kavring och brynt smör

 *Lightly smoked hake with baked shallots, Mashed potatoes, horseradish mayonnaise, dark rye bread and browned butter*

Domaine Crochet Sancerre Blanc, 100% Savignon Blanc, Loire-Sancerre, Frankrike - 195/995kr

GRILLAD BLOMKÅL MED SYRLIG HOT SAUCE 265 KR


belugalinsor, picklad blomkål, purjolök, äpple och kryddig buljong

 *Grilled cauliflower with tangy hot sauce, Beluga lentils, pickled cauliflower, leek, apple and spicy broth*

Luna Gaia Chiaramontesi Eko, Nero d'Avola, Sicilien, Italien - 165/699 kr

VARMRÖKT FLÄKSIDA MED PICKLAD GURKA 285 KR


pommes frites, gochujangmajonnäs, broccoli, chilisesamfrön och citrongräsbuljong

 *Hot-smoked pork side with pickled cucumber, French fries, gochujang mayonnaise, broccoli, chili sesame seeds and lemongrass broth*

Ballard Lane, Pinot Noir, Central Coast, USA - 169/719 kr

GRILLAD ENTRECOTÉ MED CHIMICHURRISMÖR 435 KR

pommes frites, sparrisbroccoli, tomat, gruyère och rödvinssås

 *Grilled ribeye steak with chimichurri butter, French fries, broccolini, tomato, Gruyère and red wine sauce*

El Esteco, Malbec, Salta, Argentina - 169/719 kr

ALLERGIER?

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





EFTERRÄTTER

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE SMAKSATT MED TONKABÖNA 175 KR

hallonkompott, färskost och torkad lakrits

🇬🇧 Crème brûlée flavored with tonka bean, raspberry, cream cheese and dried licorice

Patricius Katinka Noble Late Harvest, Gul Muscat, Tokaj, Ungern - 145 kr/5cl

VANILJGLASS MED JORDGUBBSMARÄNG 175 KR

vaniljfluff, jordgubbar, mandelkrokant och jordgubbskräm

🇬🇧 Vanilla ice cream with strawberry meringue,

vanilla fluff, strawberries, almond crunch and strawberry cream

Carmes De Rieussec Sauterns, Semillon 80%, Sauvignon Blanc 10%,

Bordeaux, Frankrike - 155 kr/5cl

HANDGJORD TRYFFEL 65 KR

🇬🇧 Handmade truffle

Roslagspunch, Norrtälje Bränneri, Sverige - 32kr/cl



BARNMENY

CHILDRENS MENU

HOTELL
FURUSUND
★★★★

GRILLAD KORV 110 KR

pommes och aioli

🇬🇧 Hotdogs with fries

PANNKAKOR 90 KR

sylt och grädde

🇬🇧 Pancakes with jam and whipped cream

