


LUNCH

FÖRRÄTTER

STARTERS


MATJESSILL MED FÄRSKLÖK, ÄGGULA OCH BRYNT SMÖR 165 KR

gräddfil och kavringssmulor

 Pickled herring, spring onion, egg yolk, brown butter, sour cream and bread crumbs


VARM SALLAD MED BURRATA OCH PANCETTACHIPS 170 KR

vitlökssmulor och örtig olja

 Warm salad with Burrata, pancetta chips, garlic bread crumbs and herbs

FÄRSKPOTATISCRÈME MED GRÖN SPARRIS OCH KANTARELLER 170 KR

färskpotatiships, råpicklad färskpotatis och sommarörter

 New potato crème, green asparagus, chantarelle, potato chips, pickled potato and herbs

3-rätters till lunch?

SILL + BIFF + JORDGUBBAR


ENDAST 630 RIKSDALER | VINPAKET 330 KR

HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES


STEKT SENAPSSTRÖMMING MED LINGON 230 KR

pressgurka, brynt smör och potatispuré

 Pan fried mustard crusted herring with lingonberries, pickled cucumber, browned butter and potato puré


GRILLAD IBERICO MED KÅLSALLAD, OCH SOJAMAJONNÄS 240 KR

picklad fänkål och friterad färskpotatis

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


GRILLAD BIFF OCH BROCCOLI MED PALSTERNACKSCRÈME OCH BAKAD TOMAT 355 KR

citron- och dragonsås och friterad färskpotatis

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


KRÄMIG PEPPAROTSSALLAD MED BAKADE RÖDBETOR OCH CITRUSMARINERADE GOTLANDSLINSER 225 KR

serveras med tunt skivad kalvrostbiff alternativt chèvreost

 Creamy horseradish salad with baked beets and lemon marinated lentils, with roast beef from veal or with chèvre cheese

PASTA PAPARDELLE MED RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND 235 KR

gräddkockt färsk vitkål, pecorino och hasselnötter


 Pasta pappardelle with beef cheek ragu, creamed cabbage, pecorino cheese and hazelnuts

EFTERRÄTTER

DESSERTS


JORDGUBBAR MED YOGHURTGLASS 155 KR

kaksmulor och tagetessirap


 Strawberries with yoghurt ice cream, crumbles and marigold sirup

PAVLOVA MED CITRONCRÈME 145 KR

kokossorbet och hallon

 Lemon curd pavlova, coconut sorbet and fresh raspberries

CHOKLADTRYFFEL MED SMAK AV FLÄDER OCH SYREN 50KR


 Chocolate truffel with flavors from elderflower and lilac

BARNMENY

CHILDREN

För de yngre serverar vi en buffé med tre olika rätter samt glass till dessert. Ät så mycket du vill!

0-3 år [55 kr] | 4-10 år [110kr] | 11-14 år [170 kr]

 For the younger ones we serve a buffet with three different dishes and ice cream for dessert. Eat as much as you like!
0-3 years [55 SEK] 4-10 years [110 SEK] 11-14 years [170 SEK]



GÅR ATT FÅ
VEGANSKI!

