

MIDSOMMARMENY


SOMMAR 2023

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*

Dryckesrekommendation: Peroni Gran Reserva. Italien. 50cl - 105 kr

VARM SALLAD MED BURRATA OCH PANCETTACHIPS [170 kr]


vitlökssmulor och örtig olja

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

Dryckesrekommendation: Weingut Rabl. Grüner Veltiner. Kamtal, Österrike - 129/599 kr

FÄRSKPOTATISCRÈME MED GRÖN SPARRIS OCH KANTARELLER [170 kr]

färskpotatischips, råpicklad färskpotatis och sommarörter

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


Dryckesrekommendation: Fryer'S Cove. Chenin Blanc. Western Cape. Sydafrika - 129/599 kr

HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES

UGNSBAKAD LÅNGA MED RÄKOR, BRYNT SMÖR OCH PEPPARROT [310 kr]


sommargrön primörcreme och råmarinerad fänkål

 *Baked ling with shrimps, brown butter, horseradish and fennel*

Dryckesrekommendation: Côte 228. Chardonnay. Languedoc-Roussillon, Frankrike - 155/735 kr

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*

Dryckesrekommendation: Paritua. Syrah. Hawke's Bay, Nya Zeeland - 135/645 kr

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*

Dryckesrekommendation: Peroni Gran Reserva. Italien. 50cl - 105 kr

PASTA PAPPARDELLE MED RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND [225 kr]


gräddkokt färsk vitkål, Pecorino ost och hasselnötter

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

Dryckesrekommendation: Collezione Oro. Chianti Riserva DOCG. Toscana, Italien - 129/599 kr

VIT BÖNCRÈME MED PRIMÖRER, CITRUSGREMOLATA OCH SVAMP [280 kr]

friterad färskpotatis, pepparrotsdip och örter

 *White bean crème with veggies, gremolata, mushroom, horseradish dip and deep fried potato*

Dryckesrekommendation: Martín Códax. Albariño, Galicien, Spanien - 135/645 kr

Vi önskar en smaklig spis!

ALLERGIER?

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

MIDSOMMAR MENY




EFTERRÄTTER

DESSERT

JORDGUBBAR MED YOGHURTGLASS [155 kr]

kaksmulor och tagetessirap


 *Strawberries with yoghurt ice cream, crumbles and marigold sirup*

Dryckesrekommendation: **Muscat De Rivesaltes**. Languedoc-Rousillon, Frankrike - 126 kr/5 cl




PAVLOVA MED CITRONCRÈME [145 kr]

kokossorbet och hallon

 *Lemon curd pavlova, coconut sorbet and fresh raspberries*

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


CHOKLADTRYFFEL MED SMAK AV FLÄDER OCH SYREN [50 kr]

 *Chocolate truffel with flavors from elderflower and lilac*

BARNMENY


KIDS MENU

BARNHAMBURGARE MED POMMES [95 kr]

 *Kids burger with fries*


PANNKAKOR [90kr]

sylt & grädde

 *Pancakes with jam and whipped cream*

Glassbuffé är inkluderat i priset till

alla barn som äter sig mätta!

 *Ice cream buffet is included in the price
all children who eat their fill!*



Vi önskar en smaklig spis!