

VERANDAMENY

MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Stenbitsrom med rökt äggkräm, potatis och schalottenlök

Lumpfish roe with smoked egg crème, potato and shallots

Grillad lammytterfilé med variation på tomat, primörer och lammsås

Grilled lamb loin with tomato variation, spring vegetables and lamb sauce

Karameliserade äpplen med vaniljglass

Caramelized apples with vanilla ice cream

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2022 Weingut Wittman Riesling Trocken - Rheinhessen, Germany

2020 Bodega Numanthia Termes - Toro, Spain

Brännland Iscider - Västerbotten, Sweden

Alkoholfria alternativ från 68,-

Non-alcoholic beverages from 68,-



Om Ni är allergisk, fråga oss gärna vad maten innehåller.

If you're allergic, don't hesitate to ask us what the food contains.

FÖRRÄTTER / STARTERS

30g eller 50g Gastro Unika Belgiska Caviar med toast, rödlök och gräddfil
30g or 50g Gastro Unika Belgian Caviar with toast, red onion and sour cream
1315,- / 1915,-

Kalixlöjromstoast med klassiska tillbehör
Bleak roe from Kalix with sour cream, red onion and toast
585,-

*Matjessill från Klädesholmen med potatis, gräddfil, rödlök, Västerbottensost, ägg och brynt smör
**Matjes herring from Klädesholmen with potatoes, sour cream, red onion, Västerbotten cheese, egg and browned butter*
235,-

Stenbitsrom med rökt äggkräm, potatis och schalottenlök
Lumpfish roe with smoked egg crème, potato and shallots
285,-

Tartar på svensk oxfilé med rostad bovete, danska hårdosten Gammelknas och rostad lökkräm
Swedish beef tartare with roasted buckwheat, Danish hard cheese Gammelknas and roasted onion crème
275,-

Vit sparris med brynt smörhollandaise och mandel
White asparagus with browned butter hollandaise with almonds
325,-
Add lumpfish roe 10 gram 20,- or
bleak roe 10 gram 95,-

** Svensk ostsablé med betor, frissésallad och ärtor från Rättvik
*** Swedish cheese sablé with beets, frisée salad and peas from Rättvik*
225,-



** Vegetarian
*MSC

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Pocherad hälleflundra med blomkål, mangold och sparris beurre blanc
Poached halibut with cauliflower, mangold and asparagus beurre blanc

325,-

Ugnsbakad röding från Vilhelmina med Hernö ginpicklad blomkål, sotad morot, forellrom,
Avrugakaviar och Sandefjordsås
*Baked char from Vilhelmina with Hernö Gin pickled cauliflower, blackened carrot,
Avruga caviar and Sandefjord sauce*

345,-

Pärlehöna med grillad sparris, knipplök, spritärta, savojkål och sherrysås
Guinea fowl with grilled asparagus, onion, peas, savoy cabbage and sherry sauce

365,-

Grillad lammytterfilé med variation på tomat, primörer och lammsås
Grilled lamb loin with tomato variation, spring vegetables and lamb sauce

395,-

Chateaubriand med grönkål, svamp, jordärtskocka och rödvinssås (2 personer, 45 min.)
*Chateaubriand with kale, mushrooms, Jerusalem artichoke and red wine sauce
(2 persons, 45 min.)*

1395,-

**Smörbakad rotselleri med jordärtskockspuré, sotad brysselkål, riven Havgus och tryffel
***Butter baked celeriac with Jerusalem artichoke purée, blackened Brussels sprouts, grated Havgus and truffle*

305,-

VERANDANS KLASSIKER / CLASSICS

Rimmad lax med dillstuvad potatis
Salt cured salmon with dill creamed potatoes

315,-

Mr. Hepburns sallad med kyckling, bacon och avokado
Mr. Hepburn's salad with chicken, bacon and avocado

305,-

Wallenbergare med potatispuré, rårörda lingon, brynt smör och gröna ärtor
Veal patty à la Wallenberg with potato purée, raw preserved lingonberries, browned butter and green peas

345,-

Biff Rydberg med Dijonsenapskrème
Diced fillet of beef with potatoes, onion and Dijon mustard cream

435,-

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Karameliserade äpplen med vaniljglass
Caramelized apples with vanilla ice cream
165,-

Paris-Brest med rabarber och vanilj
Paris-Brest with rhubarb and vanilla
175,-

Varma hjortron med vaniljglass
Warm cloudbberries served with vanilla ice cream
225,-

Crème Brûlée
155,-

Bon bons
65,-

