

VERANDALUNCH

TRE RÄTTER/THREE COURSES

595,-

Rökt renytterfilé med betor, enbärskräm och lingon
Smoked reindeer tenderloin with beets, juniper crème and lingonberries

Inkokt lax med dillmajonnäs, pressgurka och dillkokt potatis
Poached salmon with dill mayonnaise, pickled cucumber and dill boiled potatoes

Vaniljparfait med hallonkompott och crumble
Vanilla parfait with raspberry compote and crumble

DRYCKESPAKET/BEVERAGE PAIRING

395,-

2023 Whispering Angel, Château d'Esclans - Provance, France
2021 Château Fuissé, Bourgogne Blanc - Burgundy, France
N.V. Elmsfeur Sparkling Rhubarb, Andersen Winery - Knebel, Denmark

Alkoholfria alternativ fr. 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

Gluten- och laktosfria alternativ finns
Gluten- and lactose free options are available

FÖRRÄTTER/STARTERS

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

Kalixlöjromstost med rödlök och gräddfil
Bleak roe from Kalix with toast, red onion and sour cream
585,-

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

Rökt renytterfilé med betor, enbärskräm och lingon
Smoked reindeer tenderloin with beets, juniper crème and lingonberries
295,-

**Nässelsoppa med 64°C ägg och tångkaviar
***Nettle soup with 64°C egg and seaweed caviar*
185,-



*MSC
**Vegetarian

VARMRÄTTER/MAIN COURSES

Inkokt lax med dillmajonnäs, pressgurka och dillkokt potatis
Poached salmon with dill mayonnaise, pickled cucumber and dill boiled potatoes
315.-

Fläksida med mangold, chorizo och Havgus ost
Pork belly with mangold, chorizo and Havgus cheese
245.-

**Bakad spetskål och friterad kronärtskocka med tryffel
***Baked point cabbage with deep-fried artichoke and truffle*
255.-

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, råörda 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.-



**Vegetarian

EFTERRÄTTER/DESSERTS

Vaniljparfait med hallonkompott och crumble
Vanilla parfait with raspberry compote and crumble
165.-

Mazarinkaka med rabarber och Champagne sabayon
Almond cake with rhubarb and Champagne sabayon
165.-

Varma hjortron med vaniljglass
Warm cloudberry served with vanilla ice cream
225.-

Crème brûlée
155.-

Bon bons
65.-

