



Säsongsmeny



Långbakad rödbeta *Slow baked beetroot*

Dragonkräm, björnbär, Wrångebäcksost,
färska enbär och trädgårdssyra

*Tarragon cream, blackberries, Wrångebäck cheese,
fresh juniper berries and garden sorrel*

MEDICI ERMETE ARTE E CONCERTO LAMBRUSCO 2017



Grillat höstlamm *Grilled autumn lamb*

Jordärtskocka, citronmarinerad spetskål, brysselkål,
lammsky och friterad rosmarin

*Jerusalem artichoke, lemon marinated pointed cabbage,
brussel sprouts, lamb gravy and fried rosemary*

TENUTA DELLE TERRE NERE ETNA ROSSO 2018



Criollo *Criollo*

Brownie, smörkola, chokladkräm,
havtornsglass och puffat bovete

*Brownie, butterscotch, chocolate cream,
sea buckthorn ice cream and puffed buckwheat*

SEVE FOURNIER

MENY 595 | DRYCKESPAKET 395

Vänligen meddela eventuella allergier.
Please communicate any allergies to the staff.



Säsongsmeny



Långbakad rödbeta *Slow baked beetroot*

Dragonkräm, björnbär, Wrångebäcksost,
färska enbär och trädgårdssyra

*Tarragon cream, blackberries, Wrångebäck cheese,
fresh juniper berries and garden sorrel*

MEDICI ERMETE ARTE E CONCERTO LAMBRUSCO 2017



Grillat höstlamm *Grilled autumn lamb*

Jordärtskocka, citronmarinerad spetskål, brysselkål,
lammsky och friterad rosmarin

*Jerusalem artichoke, lemon marinated pointed cabbage,
brussel sprouts, lamb gravy and fried rosemary*

TENUTA DELLE TERRE NERE ETNA ROSSO 2018



Criollo *Criollo*

Brownie, smörkola, chokladkräm,
havtornsglass och puffat bovete

*Brownie, butterscotch, chocolate cream,
sea buckthorn ice cream and puffed buckwheat*

SEVE FOURNIER

MENY 595 | DRYCKESPAKET 395

Vänligen meddela eventuella allergier.
Please communicate any allergies to the staff.