



Säsongsmeny



Regnbågslax

Rainbow Trout

Tartar på regnbåge från Klarälven med laxrom,
"pickles", dillcrème och khataifi
*Tartar of rainbow trout with salmon roe,
pickles, dillcreme and khataifi*

CAN SUMOI XAREL-LO 2019



Lamm

Lamb

Grillat gårdslamm från Mälardalen med jordärtskocka,
citronmarinerad spetskål,
lammsky och friterad potatis & rosmarin
*Grilled lamb with jerusalem artichoke, lemon marinated
cabbage, lamb gravy, deep fried potatoes with rosemary*

VIETTI PERBACCO LANGHE NEBBIOLO 2018



Krusbär

Goseberries

Kompott på krusbär med filmjölksglass, vanilj & kardedammkräm och mandelbiskvier
*Goesberry compote with sour milk ice cream,
cardamom cream and almond bisquits*

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017

MENY 595 | DRYCKESPAKET 450

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



Säsongsmeny



Regnbågslax

Rainbow Trout

Tartar på regnbåge från Klarälven med laxrom,
"pickles", dillcrème och khataifi
*Tartar of rainbow trout with salmon roe,
pickles, dillcreme and khataifi*

CAN SUMOI XAREL-LO 2019



Lamm

Lamb

Grillat gårdslamm från Mälardalen med jordärtskocka,
citronmarinerad spetskål,
lammsky och friterad potatis & rosmarin
*Grilled lamb with jerusalem artichoke, lemon marinated
cabbage, lamb gravy, deep fried potatoes with rosemary*

VIETTI PERBACCO LANGHE NEBBIOLO 2018



Krusbär

Goseberries

Kompott på krusbär med filmjölksglass, vanilj & kardedammkräm och mandelbiskvier
*Goesberry compote with sour milk ice cream,
cardamom cream and almond bisquits*

GRAND TOKAJ ÉDES SZAMORODNI 2017

MENY 595 | DRYCKESPAKET 450

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