



## Snacks

Mandlar/ Almonds	45
Oliver/ Olives	45
Potatischips/ Potato chips	45

## **3 rätters meny/ 3 courses meny (Finns även som vegetarisk/vegansk) 389**

Rödbetor med körsbärkräm, pumpakärnor, gröna tomater och atsinakrasse  
Beetroot with cherry cream, pumpkin seeds, green tomatoes and atsina cress

Sejrygg med rostad spetskål, jordärtskockskrämm, torkade alger och körvel  
Saithe loin w cabbage, jerusalem artichoke puré, dried wakame and chervil

Choklad-hasselnötskräm med bourbon, karamell och oxalisblad  
Chocolate-hazelnut crèmeux med bourbon, caramel och oxalis

## **Dryckespaket / Beverage menu 245**

2017 La Ganghija "Barbera D'Alba" Barbera, Treiso, Italien

2018 Bruno Murciano "Las blancas" Marisancho, Valencia, Spanien

2017 Monte Tondo "Recioto" Garganega, Soave, Italien

## **Mellanrätter/ Mid-sized dishes (ca 2 per person)**

Rödbetor med körsbärkräm, pumpakärnor, gröna tomater och atsinakrasse 145  
Beetroot with cherry cream, pumpkin seeds, green tomatoes and atsina cress

Bakad rotselleri med rotsellerikräm, gurka, marconamandlar och kronhill 145  
Celeriac w celeriac puré, cucumber, marcona almonds and crown dill

Tartar på nötinnanlår med majonnäs, senapsfrö och pepparrot 155  
Beef tartar w mayonnaise, mustard seeds and horseradish

Sejrygg med rostad spetskål, jordärtskockskrämm, torkade alger och körvel 165  
Saithe loin w cabbage, jerusalem artichoke puré, dried wakame and chervil

## **Efterrätter/ Desserts**

Tegelost från Almnäs mejeri med fänkål och kvittenmarmelad 99  
Tegel cheese from Almnäs w fennel and quince jam

Choklad-hasselnötskräm med bourbon, karamell och oxalisblad 99  
Chocolate-hazelnut crèmeux med bourbon, caramel och oxalis