

# FÖRE

## GRANENS RÅBIFF

Kalvinnanlår, kaprismajonnäs, riven gravad äggula, beta, pepparrot och gemsallad  
Steak tartar of veal topside, capers mayonnaise, grated yolk, beets, horseradish and gem lettuce  
185kr / 265kr

## JORDÄRTSKOCKA

Sardeller, endiv, picklad silverlök, brynt smör och parmesan  
Jerusalem artichoke with anchovies, endive, pickled onion, brown butter and parmesan  
165kr

## KRONÄRTSKOCKA

Kronärtskocka på tre vis, gruyére, pulsad marconamandel och vattenkrasse  
Artichoke in three ways, gruyére, marcona almond and water cress  
155kr

## RÖKT PILGRIMSMUSSLA

Jordärtskockspuré, rimmad gurka, stenbitsrom, silverlöschips och dill  
Smoked scallop with Jerusalem artichoke pure, cucumber, lumpfish roe, onion crisp and dill  
165kr

## VIT SPARRIS FRÅN HOLLAND

Hollandaiseskum, lörrom från Bottenviken och krispig surkål  
White asparagus with hollandaise foam, bleak roe from Bottenviken and crispy sauerkraut  
185kr

## CHARKUTERIER

Charcuteries  
145kr

ALLERGISK? PRATA MED OSS SÅ HJÄLPER VI DIG!

# VARMRÄTTER

## TORSKRYGG FRÅN NORSKA HAVET

Kulpotatis vänd i ramslök, skirat smör, vit sparris och gräslök

Norwegian cod with potato tossed in wild garlic, butter, white asparagus and chives

325kr

## HÄNGMÖRAD SVENSK RYGGBIFF

Vaxbönor, Café de Paris smör, pommes frites och rödvinssky

Dry-aged sirloin steak with haricots verts, Café de Paris butter, French fries and red wine sauce

355kr

## LAMM X 2

Vår egen lammkorv, lammracks, beta, stuvad mangold, vit caprin chips och pumpafrö

Homemade lamb sausage and rack of lamb with beets, chard, goat cheese and pumpkin seeds

325kr

## HEL FRANSK VÅRKYCKLING

Smörstekt knippemorot, grönsallad vänd i kaprisdressing, parmesan och smörad kycklingsky

Whole chicken from France with carrot, salad in capers dressing, parmesan and chicken jus

285kr

## SVAMPRISOTTO

Skogschampinjon, picklade kantareller, parmesan och maché

Risotto with mushrooms, pickled chanterelles, parmesan and maché salad

210kr

## GRANENS ÄLGKÖTTBULLAR

Potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås

Swedish moose meatballs with potato puree, lingonberries, pickled cucumber and cream sauce

210kr

## GRANENS HYLLNING

JORDÄRTSKOCKA

TORSKRYGG FRÅN NORSKA HAVET

HASSELNÖT OCH CHOKLADMousse

565kr

Vinpaket: 475kr

# EFTER

## CRÊPES SUZETTE

Flamberade pannkakor, apelsinkaramell och vaniljglass

Serveras till minimum 2 personer

Flambé crêpes with orange caramel and vanilla ice cream

Served at minimum of 2 persons

145kr/pp

## GRANENS TIRAMISU

På vårt vis

Granens Tiramisu

110kr

## DAIMCOOKIE

Brynt smörglass och rostad vit choklad

Warm "daim" cookie with brown butter ice cream and roasted white chocolate

110kr

## CITRONSORBET

Italiensk maräng och rostad digestive

Lemon sorbet with Italian meringue and roasted "digestive"

110kr

## HASSELNÖT OCH CHOKLADMOSSE

Färskostglass med hallon och karamelliserade nötter

Hazelnut and chocolate mousse with cream cheese ice cream, raspberries and caramelized nuts

115kr

## ITALIENSKA OSTAR

Marmelad på körsbär samt fröknäcke

Italian cheeses with cherry marmalade and crispbread

125kr

## SÖTA VINER

95kr / glas

Brännlands Iscider

*Sverige*

Château Fontaine Sauternes

*Frankrike*

Michele Chiarlo Moscato d'Asti "Nivole"

*Italien*

Graham's 10y Tawny Port

*Portugal*