

FÖRE

GRANENS RÅBIFF

Svenskt nöttinnanlår, kaprismajonnäs, persilja, dijon, friterad schalottenlök,
smulad parmesan och grillad surdeg
Tartar of Swedish topside with capers mayonnaise, parsley, dijon, deep fried shallot,
crumbled parmesan and grilled sourdough
185kr / 285kr

KYCKLINGBALLOTINE

Lök, spenat, pistage, yoghurt, smörad kycklingbuljong och Osetra storkaviar
Chicken ballotine with onion, spinach, pistachio, yoghurt, chicken broth and Osetra caviar
185kr

FRITERAD HAVSKRÄFTA

Smörstekt brioche, spetskål, dillmajonnäs med selleri och parmesan
Deep fried langoustine with brioche, pointed cabbage, celery, dill mayonnaise and parmesan
195kr

KNAPERSTEKT SVARTKÅL

Broccolini, pulsad marconamandel, shiitake paste, friterad salvia, steklök och manchego
Crispy black kale and broccolini with marcona almond, shiitake paste, sage, onion and manchego
165kr

POCHERAT ÄGG

Hollandaiseskum, sikrom från Obbola, brödkrus och vintertryffel
Poached egg with Hollandaise foam, fish roe from Obbola, bread crumble and winter truffle
185kr

CHARKUTERIER

Charcuterie
145kr

'VI ÄR STOLTA ÖVER ATT VÅRA ÖRTER KOMMER FRÅN ÅRE BYODLING'

ALLERGIER? PRATA MED OSS SÅ HJÄLPER VI DIG!

VARMRÄTTER

SMÖRSTEKT TORSKRYGG FRÅN ISLAND

Semitorkad Piccadilly tomat, sojaspräckt vinägrett, blomkål och fänkålsdill
Cod fried in butter with semi-dried Piccadilly tomato, vinaigrette with soy, cauliflower and dill
295kr

FLÄSKKOTLETT FRÅN ROCKLUNDA GÅRD

Chimichurri, yoghurt, olivolja, sallad på castelfranco
Pork chop from Rocklunda with chimichurri, yoghurt, olive oil and castelfranco salad
315kr

LAMMKORV

Ndujakrus, picklade senapsfrön, rotselleripuré, brysselkål, äpple och smörad lammsky
Lamb sausage with nduja crumble, pickled mustard seeds, celeriac puree,
brussels sprouts, apple and buttered lamb jus
285kr

GNOCCHI

Hasselnöt och rosmarinkräm, mozzarella, krusbär, mangold och brynt smör
Gnocchi with hazelnut and rosemary crème, mozzarella, gooseberry, mangold and brown butter
265kr

SVAMPRISOTTO

Friterad ostronskivling, picklade kantareller och parmesan
Mushroom risotto with deep fried oyster mushroom, pickled chanterelles and parmesan
210kr

GRANENS ÄLGKÖTTBULLAR

Potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås
Swedish moose meatballs with potato puree, lingonberries, pickled cucumber and cream sauce
210kr

GRANENS HYLLNING

POCHERAT ÄGG
FLÄSKKOTLETT FRÅN ROCKLUNDA GÅRD
KÖRSBÄRSGLASS

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

AFFOGATO

Vaniljglass, karamelliserade popcorn och espresso

Vanilla ice cream with caramelized popcorn and espresso

110kr

KOLAPAJ MED LINGON

Lättvispad grädde

Caramel pie with lingon berries and whipped cream

110kr

LIMEBLADSORBET

Salviasocker

Lime leaf sorbet with sage sugar

85kr

KÖRSBÄRSGLASS

Madeleines, poppat bovete, ganache och körsbär

Cherry ice cream with Madeleines, buck wheat, ganache and cherries

110kr

OSTAR

Nöthonung samt fröknäcke

Cheeses with nut honey 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