

# FÖRE

## GRANENS RÅBIFF

Svenskt nöttinnanlår, dijonaise, salladslök, parmesan, granskottsolja och pommes allumettes  
Tartar of Swedish beef topside with green onions, parmesan, pine oil and pommes allumettes  
175kr / 265kr

## MATJESSILL

Kavring, schalottenlök, brynt smör, gravad äggula, gräddfil, dill och Svedjan gårdsost  
Soused herring with kavring, shallot, brown butter, cured yolk, sour cream and Svedjan cheese  
165kr

## SMÖRSTÉKT KAMMUSSLA

Jordärtskockspuré, rökt smör, kålrabbi, ängssyra, forellrom, Västeråsgurka och dillpulver  
Scallop with Jerusalem artichoke pure, smoked butter, kohlrabi, sorrel, fish roe and cucumber  
175kr

## GRÖNKÅL

Gruyere, sardeller, pulsad marconamandel, rysk yoghurt och sherrypicklad smålök  
Kale with gruyere, anchovies, marcona almond, Russian yoghurt and sherry pickled onion  
155kr

## BURRATA

Biffomat, brödkrus, silverlök, yuzuvinägrett och fjällbasilika  
Burrata with tomato, bread crumble, white globe onion, yuzu vinaigrette and basil  
155kr

## CHARKUTERIER

Charcuterie  
145kr

'VI ÄR STOLTA ÖVER ATT SAMARBETA MED ÅRE BYODLING'

ALLERGIER? PRATA MED OSS SÅ HJÄLPER VI DIG!

# VARMRÄTTER

## PANERAD ABBORRE

Rökt potatis, sotad syra, kapris, persilja och citronsmör

Breaded perch with smoked potatoes, blackened lemon, capers, parsley and lemon butter

285kr

## SVENSK ENTRECÔTE

Sötpotatis, rostad kikärta, fetaost, rökt paprikamajonnäs och rödvinsky

Swedish entrecôte with sweet potato, chickpeas, feta, paprika mayonnaise and red wine sauce

325kr

## GRANENS FLÄSKMACKA

Svensk pluma från rapsgris, grillad levain, jalapeñomajonnäs, rödkål, lök,

picklad Västeråsgurka, parmesan och salsicciakrus

Granens pork sandwich with Swedish pluma, grilled levain, jalapeño mayonnaise, red cabbage, onion, pickled Västerås cucumber, parmesan and salsiccia crumble

285kr

## PÄRLHÖNA

Frisésallat, persiljerot, brynt smöremulsion, rostad hasselnöt och oxalis

Guinea fowl with curly endive, parsley root, brown butter emulsion, roasted hazelnut and oxalis

295kr

## FRITTO MISTO

Friterad blomkål, endiv, sesam, salladslök, misodressing och selleri picklad med risvinäger

Deep-fried cauliflower with endive, sesame, miso dressing and celery with rice vinegar

265kr

## GRANENS HYLLNING

SMÖRSTEKT KAMMUSSLA

PÄRLHÖNA

STEKT ÄPPLE

525kr

Vinpaket: 475kr

# EFTER

## RABARBER

Honungsrostad pistage, rostad vit choklad, maräng och gräddfilsglass  
Rhubarb with honey roasted pistachio, white chocolate, meringue and sour cream ice cream  
110kr

## STEKT ÄPPLE

Rosmarin, kardemummacrumble och vaniljkräm på muscovado  
Fried apple with rosemary, cardamom crumble and muscovado crème with vanilla  
95kr

## CHOKLADMOUSSE

Jordgubbar, punsch och poppat bovete  
Chocolate mousse with strawberries, punsch and buckwheat  
85kr

## OSTAR

Krusbärsmarmelad med grön chili samt fröknäcke  
Cheeses with gooseberry marmalade with green chili and crispbread  
125kr

## CHOKLADTRYFFEL

Chocolate truffle  
50kr

# SÖTA VINER

95kr / glas

Brännlands Iscider  
*Sverige*

Château Fontaine Sauternes  
*Frankrike*

Michele Chiarlo Moscato d'Asti "Nivole"  
*Italien*

Graham's 10y Tawny Port  
*Portugal*