

# FÖRE

## SOTAD RYGGBIFF

Hyvlad tomat, senapsfrö, parmesan, ruccola, persiljemajonnäs och potatischips

Blackened sirloin with tomato, mustard seeds, parmesan,  
rocket, parsley mayonnaise and potato crisps

175kr

## POCHERAT ÄGG

Glaserad höstkål från Ristafallets småbruk, belugalinser, friterad lök, skirat smör,  
kapis, schalottenlök och gravad citron

Poached egg with cabbage from Ristafallets småbruk, lentils, deep fried onion, butter,  
capers, shallot and cured lemon

165kr

## SMÖRSTEKT SURDEG

Svenska kantareller, grädde, rökt Svecia, dijonnaise, silverlök, lökaska,  
hjärtsallad och italiensk hösttryffel

Butter fried sour dough with Swedish chanterelles, cream, smoked Svecia cheese, dijonnaise  
silverskin onion, onion ash, gem lettuce and Italian truffle

175kr

## SVENSKA CHARKUTERIER

Swedish Charcuteries

145kr

VI ÄR STOLTA ÖVER ATT SAMARBETA MED ÅRE BYODLING

ALLERGIER? PRATA MED OSS SÅ HJÄLPER VI DIG!

# VARMRÄTTER

## KUMMEL

Eldad savoykål från Ristafallets småbruk, fänkål, rotselleri, rökt smörsås, forellrom och kålolja

Hake with savoy cabbage from Ristafallets småbruk, fennel, celeriac,  
smoked butter sauce, fish roe and kale oil

295kr

## BRÄSERAD OXKIND

Picklad knippmorot, plummonkräm, stuvad grönkål, rotsellerichips och rödvinssky

Braised beef cheek with pickled carrot, plum, creamy kale, celeriac crisps and red wine sauce

315kr

## SVENSK RAPSGRIS

Pluma, mangold, äpple, smörkokt lök, hasselnötter, friterad potatis och smörad rödvinssky

Swedish pork pluma with chard, apple, onion, hazelnuts, potatoes and buttered red wine sauce

305kr

## RIGATONI

Smörstekta kantareller, picklad shiitake, smörstekt salvia, parmesan och hösttryffel

Rigatoni with butter fried chanterelles, pickled shiitake, butter fried sage, parmesan and truffle

285kr

## GRANENS HYLLNING

POCHERAT ÄGG

SVENSK RAPSGRIS

FRITERAD ÄPPELPAJ

525kr

Vinpaket: 475kr

# EFTER

## BAKAD CHEESECAKE

Vit choklad och spritad blåbärspure

Baked cheesecake with white chocolate and vodka blueberry puree

95kr

## VARMA HJORTRON

Vaniljglass och karamelliserade popcorn

Warm cloudberries with vanilla ice cream and caramelized popcorn

105kr

## FRITERAD ÄPPELPAJ

Syltad granny smith, saltkolaglass, lönnsirap och havrekrus

Deep fried apple pie with sweetened granny smith, salted caramel ice cream, maple syrup and oat crumble

105kr

## OSTAR

Kvittenmarmelad samt fröknäcke

Cheeses with quince marmalade and crispbread

145kr

## 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*