

# FÖRE

## GRANENS RÅBIFF

Svenskt nötinnanlår, krassemajonnäs, sticklök, kapris,  
løjrom från Bottenviken och pommes allumettes  
Tartar of Swedish beef with cress mayonnaise, spring onion, capers,  
vendace roe from Bottenviken and pommes allumettes  
185kr / 285kr

## SMÖRSTEKT HAVSKRÄFTA

Picklad gurka, choronskum, tapiokachips, chiliolja och brioche  
Butter fried langoustine with pickled cucumber, choron foam, tapioka crisp, chili oil and brioche  
185kr

## MATJES

Kavring, syrad grädde, gravad äggula, Svecia, schalottenlök och brynt smör  
Matjes herring with dark rye break, sourcream, curred yolk, Svecia, shallot and brown butter  
165kr

## SALTBAKAD BETA

Brynt smör, friterad salvia, rosmarin, citron, hasselnöt, getostkräm och friterad surdeg  
Salt baked beets with brown butter, deep-fried sage, rosemary, lemon, hazelnut,  
goat cheese and deep-fried sour dough  
165kr

## CHARKUTERIER

Charcuterie  
145kr

'VI ÄR STOLTA ÖVER ATT SAMARBETA MED ÅRE BYODLING'

ALLERGIER? PRATA MED OSS SÅ HJÄLPER VI DIG!

# VARMRÄTTER

## TORSKRYGG

Lökaska, bakad purjolök, sotad gurka, svart vitlöksemulsion och beurre blanc  
Cod fillet with onion ash, leek, blackened cucumber, black garlic emulsion and beurre blanc  
345kr

## COGNACSFLAMBERAD PEPPARSTEK

Svensk oxfilé från Dalsjöfors, grönpepparsås, tomatsallad och pommes frites  
Beef tenderloin flambéed in cognac with green pepper sauce, tomato salad and pommes frites  
425kr

## DOVHJORT

Rödbeta, syltad shiitake, fönsterlav, rökt rivet hjärta, ankleversmör och rödvinsky  
Fallow deer with beets, pickled shiitake, northern reindeer lichen, smoked grated heart,  
foie gras butter and red wine sauce  
345kr

## PÄRLHÖNA

Bakad svartrot, picklade senapsfrön, smörsås med pepparrot och svartrotspuré  
Guinea fowl with scorzonera pure, pickled mustard seed and butter sauce with horseradish  
305kr

## RIGATONI

Tomatsås, smörfriterad salvia, parmesan och tryffel  
Rigatoni with tomato sauce, butter fried sage, parmesan and truffle  
225kr

## GRANENS ÄLGKÖTTBULLAR

Potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås  
Swedish moose meatballs with potato pure, lingonberries, pickled cucumber and cream sauce  
225kr

## GRANENS AVSMAK

ARANCINI - HAVSKRÄFTA - RÅBIFF - PÄRLHÖNA - MAZARIN  
745kr  
Vinpaket: 775kr

**MÅSTE BESTÄLLAS AV HELA SÄLLSKAPET**

# EFTER

## MAZARIN

Hjortron, lönnsirap, mascarpone, marconamandel, färskostglass och brynt smör  
"Mazarin" cake with cloudberryes, maple syrup, mascarpone, marcona almond,  
cream cheese ice cream and brown butter

115kr

## CITRONSORBET

Fingerlime, crispbar, maräng och lemoncurd  
Lemon sorbet with fingerlime, crisp bar, meringue and lemoncurd

115kr

## CREMA CATALANA

95kr

## CHOKLADPRALINER

Chocolate praline

50kr

## OSTAR

Krusbärsmarmelad och fröknäcke  
Cheeses with gooseberry marmalade and crispbread

145kr

## SÖTA VINER

95kr / glas

Brännlands Iscider  
*Sverige*

Château Fontaine Sauternes  
*Frankrike*

Michele Chiarlo Moscato d'Asti  
*Italien*

Graham's 10y Tawny Port  
*Portugal*