

# FÖRE

## RÅBIFF

Svenskt nöttinnanlår, hjärtsallad, beta, picklad maskros, senapsfrö,  
salladslök, pepparrot, äggkräm och pommes allumettes  
Tartar of Swedish beef topside with gem lettuce, beet, pickled dandelion, mustard seeds,  
green onions, horseradish, egg cream and pommes allumettes  
195kr / 295kr

## FRITERAD HAVSKRÄFTA

Brioche, eldad spetskål, ramslöksmajonnäs, parmesan, gräslök och lime ponzu  
Deep-fried langoustine with brioche, point cabbage, ramson mayonnaise,  
parmesan, chives and lime ponzu  
195kr

## RÖKT RÖDING FRÅN ÅRE ATLANTFISK

Färskpotatis, syrad grädde, steklök, stenbitsrom, pulsad kavring, äpple, brynt smör och dill  
Smoked arctic char from Åre Atlantfisk with fresh potatoes, sour cream, scallions,  
lumpfish roe, rye bread crumble, apple, brown butter and dill  
185kr

## AVOKADO

Fingerlime, gröna ärtor, poppad kapris, färska örter, friterat rispapper och gurkjuice med chili  
Avocado with fingerlime, green peas, popped capers, fresh herbs,  
deep-fried rice paper and cucumber juice with chili  
175kr

## CHARKUTERIER

Charcuterie  
165kr

ALLERGIER? PRATA MED OSS SÅ HJÄLPER VI DIG!

# VARMRÄTTER

## HAVSABBORRE

Mjölkkokt blomkål, mangold, fänkål, ättiksgurka och vinägrett på cocktailtomat  
Sea bass with milk cooked cauliflower, chard, fennel, pickled cucumber and tomato vinaigrette  
345kr

## SVENSK HÄNGMÖRAD RYGGBIFF

Grillad spetskål med ramslökssmör, friterad tummad potatis och bordelaisesås  
Swedish beef sirloin with grilled pointed cabbage, ramson butter,  
deep-fried potatoes and sauce bordelaise  
395kr

## IBERICO SPARERIBS

Coleslaw på spetskål och äpple, sotad syra, rostad majsaioli, Västeråsgurka och pommes frites  
Iberico spareribs with pointed cabbage and apple coleslaw, roasted corn aioli,  
Västerås cucumber and pommes frites  
330kr

## MAJSKYCKLING

Sommarprimörer från Mällby Gård, bondböna, sommarblomma, rostad Gruyère och rökt mandel  
Corn fed chicken with summer vegetables from Mällby Gård,  
broad bean, summer flower, roasted Gruyère and smoked almond  
310kr

## LINGUINI

Tomatsås med chili, vitlök, sardeller, kapris, basilika, parmesan, burrata och brödkrus  
Tomato sauce with chili, garlic, anchovies, capers, basil, parmesan, burrata and bread crumble  
245kr

## GRANENS AVSMAK

AVOKADO - RÖDING - RÅBIFF - RYGGBIFF - JORDGUBBAR  
795kr

Vinpaket: 775kr

**MÅSTE BESTÄLLAS AV HELA SÄLLSKAPET**

# EFTER

## SVENSKA JORDGUBBAR

Italiensk maräng, vaniljglass, rostad havre och varm consommé på jordgubbar

*Swedish strawberries with Italian meringue, vanilla ice cream,  
roasted oat and warm strawberry consommé*

115kr

## KARAMELLISERAD ANANAS

Citrongräspannacotta, kokosflarn, vit choklad, basilika och limecurd

*Caramelized pineapple with lemongrass panna cotta, coconut crisp,  
white chocolate, basil and lime curd*

105kr

## SMULTRON- OCH RABARBERSORBET

Chokladjord, rosa maräng och picklad rabarber

*Wild strawberry and rhubarb sorbet with chocolate soil, pink meringue and pickled rhubarb*

95kr

## CROISSANT FRÅN KRUS BAGERI

Pistageglass, chokladsås och färska hallon

*Croissant from Krus Bageri with pistachio ice cream, chocolate sauce and fresh raspberries*

115kr

## OSTAR

Grön tomatmarmelad och friterat tunnbröd

*Cheeses with green tomato marmalade and deep-fried flatbread*

165kr

## SÖTA VINER

95kr / glas

Brännlands Iscider

*Sverige*

Château Fontaine Sauternes

*Frankrike*

Michele Chiarlo Moscato d'Asti

*Italien*

Graham's 10y Tawny Port

*Portugal*