

FÖRE

RÅBIFF

Svenskt nötinanlår, 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

PISTAGEGLASS

Chokladmousse, chokladsås och färska hallon

Pistachio ice cream with chocolate mousse 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