

# FÖRE

## GRANENS PELLE JANZON

Tunt bankat renrygg, smörstekt brioche, stenbitsrom, äggula, lök  
pepparrot, smetana, rökt rivet renhjärta och krasse  
"Swedish carpaccio" of reindeer, brioche bread, trout roe, smetana, horseradish  
smoked reindeer heart and cress  
275kr

## KANTARELL TOAST

Kantareller i nedkokt grädde, nystekt levain, sallad från Mällbyn Gård  
syrad silverlök, dijonaise, tunt skuren griskind och riven parmesan  
Locally picked chanterelles, levain toast, pickled onion, salad from Mällbyn Gård  
dijonaise, thinly sliced guanciale and parmesan cheese  
225kr

## RÖDBETA

Smörbakad rödbeta, rostad creme på getost, kanderad valnöt, bovete, mangold  
rödbetschips och honung  
Baked beetroot, roasted goat chees, caramelized walnuts, buckwheat, chard  
beetroot chips and honey  
185kr

## 3 SORTERS CHARKUTERIER

3 types of charcuteries  
185kr

## FÄRSK RIVEN/HYVLAD TRYFFEL?

Toppa valfri rätt med färsk hösttryffel?

Dagspris

Add fresh truffles? Grated or sliced?

Priced by the day

ALLERGIER? PRATA MED OSS SÅ HJÄLPER VI DIG!

# VARMRÄTTER

## CONFIT DE CANARD

Confiterat lår från svensk anka, sallad på nyskördade blad, blodgrape och svenska äpplen  
smörig anksky med cognac och pommes frites

Confit duck leg of Swedish duck, salad, red grapefruit and Swedish apples  
buttery duck jus with cognac and pommes frites

285kr

## MARULK I HÖSTBULJONG

Marulk från Åre Atlantfisk, broccoliskott, salladslök, Karl-Johan smör  
shisobuljong med shiitake och enoki samt potatispuré

Monkfish from Åre Atlantfisk, broccoli sprouts, scallions, cep butter, shiso broth with shiitake  
enoki and potato pure

385kr

## HÖSTLAMM X 3

Korv, bräserverad bringa och entrecote från svenskt lamm, blomkål, puy linser  
rostad lök, lammsky och senap

Sausage, braised brisket and entrecote of Swedish lamb, cauliflower, puy lentils  
crispy onions, lamb jus and mustard

375kr

## TRYFFELRISOTTO

Risotto och nyskördat grönt från Mällbyn, parmiggiano reggiano 22mån, färskriven hösttryffel

Risotto and freshly harvested greens from Mällbyn, parmiggiano reggiano 22 months  
grated truffles

265kr

### GRANENS AVSMAK

Pelle Janzon - Kantarelltoast - Marulk

Lamm x 3 - Hjortron 795kr

Vinpaket 775kr

MÅSTE BESTÄLLAS AV HELA SÄLLSKAPET

### SIDES

Nyskördade salladsblad från Mällbyn

olivolja, sherryvinäger 55kr

En skål pommes frites 65kr

ALLERGIER? PRATA MED OSS SÅ HJÄLPER VI DIG!

# EFTER

## PERSIKA

Inkokt persika i citron och vanilj, sås på vildhallon, vaniljglass, lavendel, tuiles och "brända mandlar"

*Peaches preserved in lemon and vanilla, wild raspberries, vanilla ice cream lavender, tuiles and roasted almonds*

125kr

## HJORTRON

Iskall hjortronsoppa, liten fylld munk, kardemummaglass och biskvier

*Ice cold cloudberry soup, filled mini donut, cardamom ice cream and almond biscuits*

125kr

## LITEN MÖRK-CHOKLAD-BRÛLÉE

Av Valrhona Manjari

*Mini dark chocolate crème brûlée*

75kr

## 3 SORTERS OSTAR

Kvittenmarmelad och fröknäcke

*3 types of cheese, quince marmelade, crisp bread with seeds*

185kr

## SÖTA VINER

95kr / glas

Brännlands Iscider  
*Sverige*

Château Fontaine Sauternes  
*Frankrike*

Moscato d'Asti  
*Italien*

Fonseca 10y Tawny Port  
*Portugal*