

# FÖRRÄTTER

## KANTARELLTOAST

Jämtländska kantareller, smörstekt toast,  
ostkräm på Tegel från Almnäs bruk, inlagd silverlök och  
friterad schalottenlök samt färsk hösttryffel

Locally picked chanterelles, toast, cheese cream of Tegel, pickled white onion and  
crispy fried shallots and fresh truffle

195kr

## KÅLRABBI "CRUDO"

Kålrabbi från Mällbyn Gård, eldad citrus, grillad persika, chili, yoghurt, mynta,  
rostad pinjenöt, granskottsolja och svartpeppar

Kohlrabi from Mällbyn farm, charred citrus, grilled peach, chili, yoghurt, fresh mint, pinenuts,  
pine shoot oil and black pepper

175kr

## HUMMER

Smörljummad hummer och consommé, rotsellerikräm, julienne sallad, krontill, levain

Fresh lobster and shellfish consommé, cream of celeriac, julienne salad, dill flowers, sourdough

225kr

## RÅBIFF

Handskuret svenskt nöttinnanlår, svenska tomater, nocellara oliver, dragon

Hand-cut steak tartare of Swedish beef, Swedish tomatoes, nocellara olives, terragon

185/275kr

## 3 SORTERS CHARKUTERIER

3 types of charcuteries

235kr

## GRANENS AVSMAK

### TASTING MENU

Råbiff - Kantarelltoast - Kummel - Kotlett - Skogshallon - 795kr

Vinpaket - 775kr

Dryckespaket 0.0 - 475kr

BESTÄLLS AV HELA SÄLLSKAPET

# VARMRÄTTER

## KUMMEL

Smörbakad norsk kummel med "ängamat" i smörsås, gurka, persilja,  
potatispuré och löjrom från Bottenviken  
Norwegian Hake, summer vegetables in buttery sauce, cucumber, parsley,  
potato purée and whitefish roe from Bottenviken  
375kr

## KOTLETT

Svensk kotlett på benet, ölkokt lök, grillad spetskål, senapsörter,  
svenska äpplen samt stesky med madeira  
Swedish pork chop, beer and butter caramelized onions, grilled cabbage, mustard herbs,  
Swedish apples and madeira jus  
295kr

## CÔTE DE BOUEF

Grillad svensk entrecôte på ben, sallad på biffomat, café de paris smör,  
rödvinssky och pommes frites  
Grilled Swedish ribeye on the bone, beef tomato salad, café de paris butter,  
red wine jus and french fries  
795kr för 2 personer

## SVAMPRISOTTO

Krämig risotto med kantareller, shiitake, karljohansvamp och parmesanost  
Creamy mushroom risotto with chanterelles, shiitake, cep and parmesan cheese  
245kr

## GRANENS KÖTTBULLAR

Riktigt klassiska köttbullar, potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås  
Swedish meatballs, potato purée, lingonberries, pickled cucumber and creamy gravy  
235kr

ALLERGIER? PRATA MED OSS SÅ HJÄLPER VI DIG!

# DESSERTER

## STICKY-TOFFEE-PUDDING

Earl Grey te, päron inkokt i saffran, gräddglass med citrontimjan samt calvadosskum

*Sticky toffee pudding with Earl Grey, saffron pears,  
lemon thyme infused ice cream and calvados spume*

125kr

## SKOGSHALLON OCH NOUGAT

Rostade hasselnötter, mjölkchoklad, sockerkaka, inkokt plommon,  
sorbet och coulis på skogshallon

*Raspberry sorbet and coulis, roasted hazelnuts, preserved apricots, milk chocolate, sponge cake*

135kr

## CITRON POSSET

Citronkräm i skalet med smulor

*Lemon posset in the shell with crumble*

65kr

## 3 SORTERS OSTAR

Fikonmarmelad och Granens rågknäcke

*3 types of cheese, fig marmalade and  
rye crisp bread*

185kr

## SÖTA VINER

95kr / gl

Brännland Iscider  
*Sweden*

Moscato d'Asti  
*Italy*

Weingut Tement TBA  
*Austria*

Fonesca 10y Tawny Port  
*Portugal*

