

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

SVAMPRIOTTO

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, råörda 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

