

FÖRRÄTTER

TEMPURAGRÖNSAKER

Krispiga grönsaker, krämig yoghurt, grön chimichurri, samt rostat bovete
Vegetable Tempura, green chimichurri, creamy yoghurt and roasted buckwheat
175kr

CEVICHE

Hälleflundra, pilgrimsmussla, koriander, gurka, jalapeño, ponzu, tapiokacrisp
fingerlime och avokadocrème
Ceviche with halibut, scallop, coriander, cucumber, jalapeño, ponzu, tapioca crisp
finger lime and avocado cream
195kr

RÅBIFF

Handskuret svenskt nöttinnanlår, surkål, körvel, persiljemajo, jordärtskockschips
picklad lök och dijonvinägrett
Hand-cut steak tartare of Swedish beef, sauerkraut, chervil, parsley mayo, artichoke chips,
pickled onion and dijon vinaigrette
185/275kr

3 SORTERS CHARKUTERIER

3 types of charcuteries
235kr

GRANENS AVSMAK TASTING MENU

Ceviche - Råbiff - Kummel - Lamm - Choklad - 795kr
Vinpaket - 775kr
Dryckespaket 0.0 - 475kr

BESTÄLLS AV HELA SÄLLSKAPET

VARMRÄTTER

KUMMEL GRENOBLE

Skinnstekt kummel, sauterad spenat, små betor, kapris, persilja, pepparrotsjulienne
brynt smör och potatisfondant

Searad Norwegian Hake, Sautéed spinach, small beets, capers, parsley, dill, horseradish julienne,
browned butter and potato fondant

365kr

SVENSKT HÖSTLAMM

Lammrostbiff, spetskål, svartkål och savojkål stuvat med tryffel, linser, senapsfrön
skysås kokt på lamm & kalv samt crème på persiljerot

Sirloin of Swedish lamb, cabbage stewed with truffle, lentils, mustardseeds, jus cooked with
lamb & veal stock and parsley root crème

375kr

GRILLAD BLOMKÅL

Rostad, grillad och bakad blomkål, crème på rostad paprika, tabbouleh på bulgur, tomat, kapris
persilja, citron, olivolja och granatäpple samt riven fetaost

Roasted, grilled and baked cauliflower, roasted bell pepper creme, tabbouleh with bulgur,
tomato, capers, parsley, lemon, olive oil and pomegranate and feta cheese

285kr

PASTA PESTO

Krämig spagetti, pinjenötter, basilika, burrata, brödsmlor och Parmigiano Vacche Rossa
Creamy spagetti, pine nuts, basil, burrata cheese and Parmigiano Vacche Rossa

235kr

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

VARMA HJORTRON

Nyfriterad munk rullad i mandarin och lavendelsecker, vitchoklad creamaux
rostad mandelglass samt rostade mandelflakes

Warm cloudberrries, deepfried donut rolled in mandarin and lavender sugar, white chocolate
creamaux, roasted almond ice cream and roasted almond flakes

125kr

CHOKLADTERRINE

Mörk chokladkräm, apelsingelé, chokladfellutine, dulce de leche och apelsinglass

Dark chocolate terrine, orange jelly, chocolate fellutine, dulce de leche and orange ice cream

125kr

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

Brännland Iscider

Sweden

95kr / gl

Brännland Iscider P.lex 18

Sweden

295kr / fl á 275ml

Moscato d'Asti

Italy

95kr / gl

Weingut Tement TBA

Austria

95kr / gl

Fonesca 10y Tawny Port

Portugal

95kr / gl