

FÖRRÄTTER

HAMACHI CRUDO

Skivad rå hamachi, dressing på honung, chili, basilika och mynta, gurka
krämig mozzarella och Marconamandel

Sliced raw Hamachi, honey, chilli, basil and mint dressing, cucumber
creamy mozzarella and Marcona almonds

205kr

LOBSTER ROLL

Hummersallad med selleri, morot och salladslök, sesambrioche, koriander och chili
Lobster salad with celery, carrot and green onion, sesame brioche, cilantro and chili

225kr

RÅBIFF

Lätt grillad, handskuren svensk ryggbiff, rostad levain, crème på gruyère, xo-sås,
kycklingsalt, pommes alumette och picklad silverlök

Lightly grilled, hand-cut swedish steak tartare of sirloin steak, roasted levain, gruyère cream, xo-sauce, chicken
salt, pommes alumette and pickled onion

185/285kr

RAVIOLI

Vit tomatbuljong, ricotta, basilika, citronskal, tomat, kapris och sherryfatslagrad olivolja
White tomato broth, ricotta, basil, lemon zest, tomato, capers and sherry cask aged olive oil

175kr

3 SORTERS CHARKUTERIER

3 types of charcuteries

235kr

GRANENS AVSMAK

TASTING MENU

Crudo - Råbiff - Skrei - Gris - Pavlova - 795kr

Vinpaket - 775kr

Dryckespaket 0.0 - 475kr

BESTÄLLS AV HELA SÄLLSKAPET

VARMRÄTTER

NORSK SKREI

Pocherad skrei, sugarsnaps, ostronblads emulsion, sockertång, skummad musselsås
blomkåls crème, Granny Smith äpple, picklad kålrabbi och sjökorall
Poached arctic cod from Norway, sugar snaps, oyster leaf emulsion, algae, mussel sauce
cauliflower purée, Granny Smith apple, pickled kohlrabi and samphire
385kr

SVENSK GRIS

Kotlett, rökt smöremulsion, persiljesås, bakad rotselleri,
sallad på äpple, persilja och rotselleri samt rostade hasselnötter
Swedish pork chop, smoked butter emulsion, sauce made of parsley, baked celeriac,
salad made with apple, parsley, root celery and roasted hazelnuts
355kr

CLUB STEAK

Hängmörad svensk biff på benet serveras med rödvinssky, café de paris smör
grönsallad och pommes frites
Dry aged Swedish striploin on the bone served with a red wine jus, café de paris butter
green salad and french fries
795kr för 2 personer

VEGETARISKT

Grillad spetskålrulle, rostad svamp och kålbuljong, friterad purjolök, misoemulsion, parmesan,
chili, hasselnötter, picklad lök och riven vintertryffel
Grilled cabbage roll, roasted mushroom and cabbage broth, fried leek, miso emulsion, parmesan,
chili, hazelnuts och pickled onions and grated winter truffle
285kr

GNOCCHI

Stekt gnocchi, salvia, citron och sås på rostad butternutpumpa, picklad pumpa samt friterade glasnudlar
Fried gnocchi, sage, lemon and a creamy butternut squash, pickled pumpkin and fried glass noodles
245kr

GRANENS KÖTTBULLAR

Riktigt klassiska köttbullar på svenskt kött, 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

PAVLOVA

Maräng, salsa på ananas, passionsfrukt och mango, mascarpone och vaniljcrème
thaibasilika och passionsfruktsorbet

*Pavlova with meringue, pineapple, passionfruit and mango salsa, mascarpone and vanilla cream,
thai basil and passionfruit sorbet*

135kr

TARTE TATIN

Granny Smith äpple, puffad smördeg, karamell på calvados och vanilj,
citrontimjan och tonkabönsglass

*Apple pie with Granny Smith, puff pastry, calvados and vanilla caramel sauce,
lemon thyme and tonka bean ice cream*

135kr

CRÊPES SUZETTE

Flamberade pannkakor, Gran Marnier, färsk citrus, vaniljglass

Serveras till minimum 2 personer

Flambéed crêpes with Grand Marnier, fresh citrus, vanilla ice cream

Served at minimum of 2 persons

155kr/pp

CHOKLADTERRIN

Hallon, lakrits, citron och passionsfrukts
ganache och brownie

*Chocolate terrine with a raspberry,
liquorice, lemon and passion fruit ganache
and brownie*

65kr

3 SORTERS OSTAR

Kvittenmarmelad och Granens rågknäcke

*3 types of cheese, quince marmelade,
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

