FÖRRÄTTER

RAVIOLI

Smaksatt med skogschampinjoner, vitlök, citron, mascarpone
Serveras med rostad svampbuljong, friterad ostronskivling, parmesan & vintertryffel
Flavoured with mushrooms, garlic, lemon, mascarpone
Served with roasted mushroom stock, fried oyster mushroom, parmesan & winter truffle
195kr

ANKA

Terinn på confiterat anklår, anklever, tryffel & pistage
Serveras med karamelliserat fikon, rabarbermarmelad & surdegskrutonger
Terrine on duck confit, foie gras, truffle & pistachio
Served with caramalised figs, rhubarb marmelade & sourdough crutons
195kr

RÅBIFF

Svenskt handskuret nötinnanlår, äggkräm, silverlök, kapris, cornichons, Almnäs tegel
Serveras med nygräddad våffla
Steak tartare of Swedish hand cut beef, egg cream, silver onion, capers, cornichon, Almnäs tegel
Served with a freshly baked waffle
195/285 kr

HUMMER

Smörstekt hummer, brioche, savoykål, salladslök, grönt äpple, jalapeno aioli, picklad silverlök & Comté
Butter panfried lobster, brioche, savoy cabbage, spring onion, green apple
jalapeno aioli, pickled silver onion & Comté
225kr

GRANENS AVSMAK
TASTING MENU

Hummer - Råbiff - Hälleflundra - Pärlhöna - Choklad - 795kr
Dryckespaket - 795kr
Dryckespaket 0.0 - 475kr
BESTÄLLS AV HELA SÄLLSKAPET

VARMRÄTTER

RISOTTO

Grönsaksbuljong, San Marzano tomater, bakade cocktailtomater, mâchesallad, fänkålscrudité & parmesan
Vegetable stock, San Marzano tomatoes, baked cocktail tomatoes, mâche salad, fennel crudité & parmesan
245kr

GRANENS KÖTTBULLAR

Klassiska köttbullar på svenskt kött serveras med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka
Swedish meatballs, potato purée, lingonberries, pickled cucumber and creamy gravy
245kr

IBERICOSPETT

Glaze på röda plommon, äpplen & bourbon, puffat ris, grillad & stuvad spetskål i örtpistou
chutney på äpplen och plommon
Iberico skewer with a red plum, apples & bourbon glaze, puffed rice, grilled & stewed pointed cabbage
in a herb pistou, chutney on apples and plums
355kr

PÄRLHÖNA

Bakad rotselleri, inkokt sotad steklök, dragon, krokett på potatis, parmesan & örter
Serveras med skummad kyckling & scharlottenlökssky
Guinea fowl with baked celeriac, boiled & charred onion, tarragon, croquette on potato, parmesan & herbs
Served with a foamed chicken and shallot jus
365kr

HÄLLEFLUNDRA

Pepparrotsemulsion, sotad & hyvlad broccoli, picklad kålrabbi, jalapeno, sockertång & potatispuré
Halibut with a horse radish emulsion, charred and shaved broccoli
pickled kohlrabi, jalapeno, sugar tongs & potato puré
385kr

CÔTE DE BOEUF

Hängmörad svensk entrecote på ben, serveras med rödvinssky, café de paris smör
Fransk tomatsallad & pommes frites
Dry aged Swedish rib eye on the bone served with a red wine jus, café de paris butter
French tomato salad & french fries
795kr för 2 personer

ALLERGIES OR QUESTIONS ABOUT LAND OF ORIGIN? TALK TO US AND WE'LL HELP YOU!

DESSERTER

HALLON & LAKRITS

Hallonparfait, lakrits x3, hallongelé, honungsflarn & färska hallon
Raspberry parfait, liquorice x3, raspberry jelly, honey flake & fresh raspberries
135kr

SALTKARAMELL & CHOKLAD

Salt karamellglass, mörk chokladsmousse, hasselnötsfras, kolasås med miso & kanderad banan
Salt & caramel ice cream, dark chocolate mousse, hazelnut crumble
dulce de leche with miso & candied bananas
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
165kr/pp

3 SORTERS OSTAR

Kvittenmarmelad och Granens rågknäcke
3 types of cheese, quince marmelade
rye crisp bread
185kr

CHOKLADTERINN

Chocolate Terrine
85kr

SÖTA VINER

Brännland Iscider
Sweden
125kr / gl

Brännland Iscider P.lex 18
Sweden
295kr / fl á 275ml

Moscato d'Asti
Italy
125kr / gl

Weingut Tement TBA
Austria
125kr / gl

Fonesca 10y Tawny Port
Portugal
125kr / gl