

FÖRRÄTTER

HUMMER

Färsk pasta fylld med hummer, concassé på plommontomat, picklad gurka & selleri serveras med skummad hummerbisque & krispig potatis

Fresh pasta filled with lobster, tomato concassé, pickled cucumber & celery served with foamed lobster bisque & crispy potatoes

225kr

KALVBRÄSS

Friterad kalvbräss, rotselleri, brynt smör, hasselnötter, äpple & persilja

Deep fried sweetbread, celeriac, browned butter, hazelnuts & parsley

205kr

RÅBIFF

Svenskt handskuret nöttinnanlår, dragon, gruyère & lök x 4

Steak tartare of Swedish hand cut beef, tarragon, Gruyère & 4 x onion

205/295 kr

RÖDBETA

Variation på betor, miso & vit sojaskum, friterat bovete & hyvlad vintertryffel

Beetroot variation, miso & white soy foam, crispy buckwheat & winter truffle

205kr

GRANENS AVSMAK

TASTING MENU

Rödbeta - Råbiff - Skrei - Ankbröst - Ananas - 795kr

Beetroot - Tartar - Skrei - Duck - Pineapple

Dryckespaket - 895kr

Dryckespaket 0.0 - 475kr

BESTÄLLS AV HELA SÄLLSKAPET

VARMRÄTTER

SKREI

Smörbakad skreitorsk, färska blåmusslor, smul på rostad chorizo, blomkålskräm
saffransinkokt fänkål, grönsallad & skummad blåmusselsås
Butter baked skrei cod, fresh blue mussels, roasted chorizo crumbs, cauliflower puré
saffron braised fennel, green leafs & foamed mussel sauce
385kr

RAPSGRIS

Krispig karré, broccoli, crudité på grönt äpple & pak choi
grönt chilismör & brynt äpplesky
Crispy pork shoulder, broccoli, green apple & pak choi crudité
green chili butter and browned apple jus
355kr

ANKBRÖST

Smörstekt anka, morötter, blodapelsincurd
chilipicklad röd endive, 5 spice & smörad kycklingsky
Butter roasted duck breast, carrots, blood orange curd
chili pickled red endive, 5 spice & buttered chicken jus
365kr

CÔTE DE BOEUF

Hängmörad svensk entrecote på ben, serveras med rödvinssky, café de paris smör
grönsallad i lökvinägrette & pommes frites
Dry aged Swedish rib eye on the bone served with a red wine jus, café de paris butter
green salad with onion vinaigrette & french fries
825kr för 2 personer

GNOCCHI

Färsk gnocchi, grön pesto, burrata, rostade pistage & pinjenötter
het olja på chili & sojaböner med friterad svartkål
Fresh gnocchi, green pesto, burrata, roasted pistachios & pine nuts
hot oil with chili & soy beans with fried black kale
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

DESSERTER

HALLON & LAKRITS

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

ANANAS & KOKOS

Vispad kokosmousse, passionsfrukt- & ingefärscurd, salsa på ananas & honungsmelon
limeglass, kokosmaränger samt mandelkaka
Whipped coconut mousse, passion fruit & ginger curd, pineapple and honeydew melon salsa
lime ice cream, coconut meringues with almond biscuit
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