

# FÖRRÄTTER

## LANGOS

Friterad langos med citronsmetana, stenbitsrom, picklad röd steklök, gräslök & dill  
Fried langos with lemon smetana, lumpfish roe, pickled red pearl onions, chives & dill  
205kr

## HAMACHI

Sashimi på japansk yellowtail, brynt ponzuvinägrette, gräslök & pepparrotsemulsion  
citrontapioka samt wasabi & sesamflarn  
Japanese yellowtail sashimi, browned ponzu vinaigrette, chive & horseradish emulsion  
lemon tapioka, wasabi & sesame flake  
205kr

## RÅBIFF

Smörstekt focaccia, parmesankräm, handskuret nöttinnanlår, rostad tomat & paprikasalsa, rostad guanciale  
citronlök & hackade marconamandlar  
Steak tartare of Swedish hand cut beef, butter panfried focaccia, parmesan cream  
roasted tomato & paprika salsa, roasted guanciale, lemon onion & chopped marcona almonds  
205/295 kr

## ÄGG

Bakat ägg, vit sparris, crème double med espelettepeppar, ramslök & friterad potatis  
Baked egg, white asparagus, crème double with espelette peppar, ramson & fried potato  
205kr

## GRANENS AVSMAK TASTING MENU

Ägg - Råbiff - Rödtunga - Lamm - Rabarber - 795kr

Egg - Tartar - Flounder - Lamb - Rhubarb

Dryckespaket - 895kr

Dryckespaket 0.0 - 475kr

BESTÄLLS AV HELA SÄLLSKAPET

# VARMRÄTTER

## RÖDTUNGA

Pocherad rödtungafilé, skummad vitvinsås, potatis & purjolökskräm, forellrom  
crudité på picklad kålrabbi, sparris x2 & vittoppig rädisa  
Poached witch flounder filé, foamed white wine sauce, potato & leak cream, trout roe  
pickled kohlrabi crudité, asparagus x2 & white-topped radish  
385kr

## LAMM

Smörstekt lammytterfilé, jordärtskockskrä, shiitake, sauterad purjolök & mangold  
röd endive i miso, honung & chiliglaze samt smörad lammsky  
Butter panfried lamb loin, Jerusalem artichoke cream, shiitake, sautéed leek & chard  
miso, honey & chili glazed red endive and a buttered lamb jus  
365kr

## PASTA

Hummer, San marzanotomater, vodka, 'Nduja, pangrattato, gremolata & parmesan  
Lobster, San marzano tomatoes, vodka, 'Nduja, pangrattato, gremolata & parmesan  
355kr

## CÔTE DE BOEUF

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

## KÅL

Grillad spetskål, friterad fetaost, rostad vitkålskräm, knippmorötter  
grönsaksdashi med nässlor, rostade nötter & havgus 12  
Grilled pointed cabbage, fried feta cheese, roasted cabbage cream, carrots  
vegetable dashi with nettles, roasted nuts & havgus 12  
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

## RABARBER

Rabarber & kardemumma semifreddo, rabarber x3, vit choklad & rabarberkaka samt saltrostade mandlar  
Rhubarb & cardamom semifreddo, rhubarb x3, white chocolate & rhubarb cake with salt roasted almonds  
135kr

## APELSIN

Belgisk våffla, apelsinglass, nougatsås, kanderad apelsin & hasselnötter  
samt mjölkchoklad crèmeux  
Belgian waffle, orange ice cream, nougat cream, candied orange & hazelnuts  
and a milk chocolate crèmeux  
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

Moscato d'Asti  
*Italy*  
125kr / gl

Weingut Tement TBA  
*Austria*  
125kr / gl

Fonesca 10y Tawny Port  
*Portugal*  
125kr / gl