

Meny 695:-

Krustader
med Tryffel & Syltad Shiitake

Gougères
Löjrom & Lagrad Ost

**

Isländsk Stenbitsrom, Potatis, Smör & Syrad Lök

**

Grillad Piggvar
Currysmör, Betor & Libbsticka

**

Blåbär
Citroncurd, Maräng & Granolja

**

Lägg till Ost 75:-/pp

**

Vill ni ha hjälp med dryck till Er meny så hjälper vi Er innan eller på plats

* * *

Menu 695:-

Croustade
with Truffle & Pickled Shiitake

Gougères
Bleak Roe & Cheese

**

Lumpfish Roe from Iceland, Potato, Browned Butter & Pickled Onion

**

Grilled Turbot
Currybutter, Beets & Lovage

**

Blueberry
Lemoncurd, Meringue & Spruce Tip Oil

**

Extra Order, Cheese 75:-/pp

**

We can help you with a wine pairing combination for the food

* * *

Meny 895:-

Gougères
Löjrom & Lagrad Ost

Friterad Munk
fylld med Anklever & Äpple

**

Isländsk Stenbitsrom, Potatis, Smör & Syrad Lök

**

Friterad Brysselkål med Rotselleripuré & Fläderbär

**

Grillad Biff från Delsbo
Svartrot, Rökt Märg & Picklade Senapsfrön

**

Blåbär
Citroncurd, Maräng, Granolja

**

Lägg till Ost 75:-/pp

**

Vill ni ha hjälp med dryck till Er meny så hjälper vi Er innan eller på plats

* * *

Menu 895:-

Gougères
Bleak Roe & Cheese

Deep-Fried Donut
with Foie Gras & Apple

**

Lumpfish Roe from Iceland, Potato, Browned Butter & Pickled Onion

**

Deep-Fried Brussel Sprouts with Celeriac Purée & Elderberry

**

Grilled Sirloin Steak from Delsbo
Salsify, Smoked Marrow & Pickled Mustard Seed

**

Blueberry
Lemoncurd, Meringue, Spruce Tip Oil

**

Extra Order, Cheese 75:-/pp

**

We can help you with a wine pairing combination for the food

* * *

Observera att menyn kan komma att ändras / Changes in the menu may occur