

Meny 695:-

Krustader
Tryffel & Syltad Shiitake

Gougères
Löjrom & Gruyère

**

Stenbitsrom från Island
Potatis, Brynt Smör & Syrad Lök

**

Grillad Piggvar
Betor, Currysmör & Libbsticka

**

Lägg till Ost 75:-/pp

**

Bakad Chokladcrème
Karamelliserade Hasselnötter & Brynt Smörglass

**

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

* * *

Menu 695:-

Croustade
Truffle & Pickled Shiitake

Gougères
Bleak Roe & Gruyère

**

Lumpfish Roe from Island
Potato, Browned Butter & Pickled Onion

**

Grilled Turbot
Beets, Curry Butter & Lovage

**

Extra Order, Cheese 75:-/pp

**

Baked Chocolate Crème
Caramelized Hazelnuts & Brown Butter Ice Cream

**

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

* * *

Meny 895:-

Gougères
Löjrom & Gruyère

Doughnut
Anklever & Äpple

**

Stenbitsrom från Island
Potatis, Brynt Smör & Syrad Lök

**

Friterad Flower Sprouts
Rotselleripuré & Fläderbär

**

Grillad Biff från Delsbo
Svartrot, Rökt Märg & Picklade Senapsfrön

**

Lägg till Ost 75:-/pp

**

Bakad Chokladcrème
Karamelliserade Hasselnötter & Brynt Smörglass

**

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

* * *

Menu 895:-

Gougères
Bleak Roe & Gruyère

Doughnut
Foie Gras & Apple

**

Lumpfish Roe from Island
Potato, Browned Butter & Pickled Onion

**

Deep-Fried Flower Sprouts
Celeriac Purée & Elderberries

**

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

**

Extra Order, Cheese 75:-/pp

**

Baked Chocolate Crème
Caramelized Hazelnuts & Brown Butter Ice Cream

**

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