

Välkommen till bords!

Inspirationen till menyn hämtas från de fyra årstiderna och ambitionen är att våra rätter i möjligaste mån ska vara tillagade av de närproducerade råvaror som finns att tillgå för säsongen. I denna meny tar vi in hösten med hjälp av lingon, betor, pumpa och björnbär.

Brödet vi serverar är bakat av Aleks Bageri – ett lokalt bageri ute i Göteborgs Skärgård. Målet är att ge dig som gäst en helhetsupplevelse, där alla sinnen berörs.

Förrätter/Starters

Hällstekt Ryggbiff

med svartpepparmajonnäs, syrad tomat, parmesan, granskottssalt & vinägrett

Griddled sirloin steak, black pepper mayonnaise, pickled tomato, parmesan, fir-shoot salt & vinaigrette

Sotad Lax

med mango- & chilisalsa samt chilimajonnäs

Blackened salmon, mango & chilli salsa and chilli mayonnaise

Rökt Hjortstek

med syltad portabello, lingonpesto, cognacsmarinerade lingon & krispigt rågbröd

Smoked venison steak, sweet pickled portobello, lingonberry pesto, lingonberries steeped in cognac & crispy rye bread

Räktartar

med gurka, chili, koriander, olivolja, citronvinägrett, ramslöksyoghurt & gemsallad

Prawn tartare, chilli, coriander, olive oil, lemon vinaigrette, ramson yoghurt & gem lettuce

Getost (Veg.)

med syltad portabello, äpple, betor & honung

Goats cheese, sweet pickled portobello, apple, beets & honey

Varmrätter/Main courses

Kryddstekt Långarygg

Bakad spetskål, hummersås & friterad kapris

Spiced pan-fried ling loin, roasted sweetheart cabbage, lobster sauce & deep-fried capers

Regnbågslax

Rostade betor, rostad morot, örtsvängda le puy-linser & gnocchi samt brynt kapris smör

Rainbow trout, baked beets and carrots, herby puy lentils & gnocchi and beurre noisette with capers

Kalvytterfilé

Palsternackspuré, bakad palsternacka, jordärtskockschips, bakad tomat & syltlig kalvsky

Veal loin, parsnip puree, roasted parsnip, artichoke crisps, roasted tomato & tangy veal jus

Konfiterat Anklår

Pumpapuré, rostad butternutpumpa, apelsinsky, friterad lök & svartkål

Duck confit, pumpkin puree, roasted butternut squash, orange jus, deep-fried onion & cavolo nero

Pumpapuré (Veg.)

Gnocchi, zucchini, bakad palsternacka & friterad svartkål

Pumpkin puree, gnocchi, squash, roasted parsnip & deep-fried cavolo nero

Desserter/Desserts

Crema Catalana

Bär smaksatta med citronverbena & Cointreau

Crema Catalana, berries flavoured with lemon verbena & Cointreau

Bakad Choklad

Semitorkade päron, frystorkade hallon & päronkräm

Baked chocolate, semi-dried pears, freeze-dried raspberries & pear compote

Citronäpple

Socketfriterat bovete, bourbon vaniljglass & chokladtryffel

Lemon apple, sugar-fried buckwheat, bourbon vanilla ice cream & chocolate truffle

Citronpaj

Myltade björnbär, lemon curd & italiensk maräng

Lemon pie, crushed blackberries, lemon curd & Italian meringue

Något helt annat/Something else

Räksmörgås

200 gram handskalade räkor, solrosbröd, ägg, majonnäs, citron & rödlök

Shrimp sandwich with handpeeled shrimps, bread of sunflower seeds, boiled egg, mayonnaise, lemon & red onion

Arkens Caesarsallad med kyckling

Kyckling, bacon, rödlök, krutonger, sardelldressing & romansallad

Caesar Salad with chicken breast, bacon, red onion, croutons, anchovy dressing & romaine lettuce

Arkens Caesarsallad med räkor

Räkor, rödlök, krutonger, sardelldressing & romansallad

Caesar Salad with shrimps, red onion, croutons, anchovy dressing & romaine lettuce

Grillad burgare

Svenskt nötkött, sallad, tomat, karamelliserad lök, cheddarost, lönnsiraps-bacon, chilimajonnäs & pommes frites med persilja och parmesan

Grilled Burger made from Swedish beef, salad, tomatoes, caramelized onion, cheddar cheese, bacon, chili mayonnaise, french fries with parmesan and parsley

Halloumiburgare

Halloumi, sallad, tomat, portabello, chilimajonnäs, karamelliserad lök & pommes frites med persilja och parmesan

Halloumi burger with salad, portobello mushroom, tomatoes, caramelized onion, chili mayonnaise, french fries with parmesan and parsley

Vegetarisk höstsallad

med sparris, sotad fetaost, betor, rostade solroskärnor, honung & senapsvinägrett

Salad with asparagus, romaine lettuce, blackened feta, beets & roasted seeds, honey and mustard vinaigrette

Vi gör allt vi kan för att tillgodose matallergier och intolerans men vi kan aldrig garantera att maten är helt allergenfri.

We do everything we can to accommodate food allergies and food intolerance but we can never guarantee that the food is completely allergen-free.

V–Vitlök N–Nötter G–Gluten Ä–Ägg L–Laktos M–Mandel S–Sesam GE–Gelatin SK–Skaldjur

V – Garlic N – Nuts G – Gluten Ä – Egg L – Lactose M – Almond S – Sesame GE – Gelatine SK – Seafood