



MED FOKUS PÅ BRA OCH EKOLOGISK MAT



Miljödimensionen är viktig för oss på Arken, och vi har en vision av att fokusera på kvalitet, närproducerat, ekologiskt och klimatsmart. Menyn är skapad med stor kärlek till det vi äter och hur det påverkar miljön runtomkring oss.

Vår ambition är att servera grönlistad fisk, kravmärkt kött och närodlade grönsaker.

Även dryckesmenyn är anpassad med miljön i åtanke.

Att rena och kolsyra vårt eget vatten är också en självklarhet och såväl kaffe som te är rättvisemärkt.

MENY SPAPAKET



ATT NJUTA AV LIVET
ÄR INGEN KONST HÄR

FÖRRÄTTER

STARTERS

MINI BURRATA

Tomatillos – grön tomatsoppa – potatis crisp
pistagenötter – oxalis

MINI BURRATA

Tomatillo - green tomato soup - potato crisp - pistachios - oxalis

[L, N]

ASC-MÄRKT LAX

Lättgravad lax – äppelcreme – rimmad gurka – picklad steklök
friterat rispapper – yuzuvinägrette

ASC-CERTIFIED SALMON

*Lightly cured salmon - cream of apples - quick-cured cucumber
pickled button onions - deep-fried rice paper - yuzu vinaigrette*

[L, SEN]

KALV

Sojamarinerad tartar – sotad gurka – silverlök – ingefärsmajonnäs
limepicklad shiitakesvamp – sötpotatisflakes – koriander

VEAL TATAKI

*Soy sauce-marinated tartare - blackened cucumber - silverskin onion
ginger mayonnaise - lime-pickled shiitake mushrooms
flakes of sweet potato - coriander*

[SEN, SO, Ä]

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

TEMPEH

Misomajonnäs – stekt kejsarhatt – sojasvamp
friterat rispapper – hackade jordnötter

TEMPEH

*Miso mayonnaise - pan-fried king oyster mushroom
soy mushroom - deep-fried rice paper - chopped peanuts*

[SO, S, Ä, SEN, N]

MSC-LÅNGARYGG

Timjansconfiterad morot – citron- och potatisterrin
rostad kronärtskockspuré – champagnesås

MSC-CERTIFIED LING LOIN

*Thyme-confit carrot - lemon and potato terrine
puree of roasted globe artichokes - champagne sauce*

[MP]

HJORTYTTERFILÉ

Pumpapuré – parmesankrokett – sesamcrust – rosmarinsås

VENISON SIRLOIN

Pumpkin puree - parmesan croquette - sesame crust - rosemary sauce

[Ä, G, MP]

DESSERTER

DESSERTS

CHOKLADBRULÉE

Apelsin- & chokladsmul – chokladglass – atsinakrasse

CHOCOLATE BRULÉE

Orange & chocolate crumble - chocolate ice cream - cress

[G, MP, L]

HÖSTÄPPLE

Kola- & citronbakat höstäpple – citronsorbet – ingefärsgranola
friterade risnudlar – sesamfrön

AUTUMN APPLE

*Toffee & lemon-baked autumn apple - lemon sorbet - ginger granola
deep-fried rice noodles - sesame seeds*

[N, S]

OSTTALLRIK

3 x 20g ostar – marmelad – frukt – fröknäcke

CHEESE PLATTER

3 x 20g cheese - marmalade - fruit - seed crackers

[G, L]

VINPAKET


Fråga oss gärna om tips på vin till maten.
Med ett vinpaket får du väl utvalda viner
som passar bra till din mat.

2 GLAS – 275:-

3 GLAS – 365:-

ALLERGENER/ALLERGIES

G-GLUTEN GE-GELATIN/GELATINE L-LAKTOS/LACTOSE M-MANDEL/ALMOND
MP-MJÖLKPROTEIN/MILK PROTEIN N-NÖTTER/NUTS S-SESAM/SESAME
SE-SELLERI/CELERY SEN-SENAP/MUSTARD SK-SKALDJUR/SEAFOOD
SO-SOJA/SOY Ä-ÄGG/EGG

 = BRA MILJÖVAL/SUSTAINABLE CHOICE

