

## GOD MAT HANDLAR INTE BARA OM SMAKER



Flora är en medveten och mysig restaurang som utgår från vad de skiftande årstiderna har att erbjuda. Med svensk mattradition och global inspiration skapar vi goda och minnesvärda upplevelser i smakrik harmoni.

God mat handlar för oss om att säkerställa att det som serveras på din tallrik inte bara är ljuvligt gott att äta, utan dessutom gör gott för oss alla och vår omvärld. Vi strävar alltid efter att ta vara på bra, naturliga råvaror som grönlistad fisk, ekologiskt kött och grönt.

Även vår dryckesmeny är noga utvald för att du ska finna precis det du tycker om. Vin ska inte vara krångligt utan gott och föredrar du hellre öl har vi ett utmärkt utbud. Ett stort antal drycker är klimarts smarta val, alla lika underbart goda.

Att äta gott och göra gott, är enkelt hos oss på Flora.

*Låt det väl smaka!*



flora  
MENY  
SPAPAKET

## FÖRRÄTTER

### STARTERS

#### VIT SPARRIS

Inkokt vit sparris – misomajonnäs – mirinvinägrett  
rostad mandel – glascrisp – krasse

#### WHITE ASPARAGUS

Poached white asparagus – miso mayonnaise – mirin vinaigrette  
toasted almond – glass crisp – cress

[Ä, SEN, N]

#### MSC-MÄRKT TONFISK

Tonfisk-sashimi – chilimarinerad minigurka  
dillskum – crudité – vårlök

#### MSC CERTIFIED TUNA

Tuna sashimi – chili-marinated mini cucumber – dill foam  
crudites – spring onion

[Ä, MP]

#### EKO NÖTTINNLÅR

Sojagravad tartar – sakéspritade lingon – citronemulsion  
inkokt gulbeta – schalottenlök – koriander

#### ORGANIC TOPSIDE OF BEEF

Soy-cured tartare – lingonberries steeped in sake – lemon emulsion  
poached golden beet – shallot - coriander

[SEN, SO, Ä]

## VARMRÄTTER

### MAIN COURSES

#### SOBANUHLAR

Varm dachivinägrett – pocherat ägg – vårlök  
limesyrad spetskål – ostronskivling – ramslök

#### SOBA NOODLES

Warm dashi vinaigrette – poached egg – spring onion  
lime-cured sweetheart cabbage – oyster mushroom - ramson

[G, SO, Ä]

#### HALSTRAD STORSEJ

MSC märkt sejrygg – pak choisallad – regnbågsrom  
persiljerotspuré – skummad havsgrädde – potatiskaka

#### MSC-CERTIFIED COD LOIN

MSC coley loin – pak choi – rainbow roe – parsley root puree  
foamy sea cream - pomme anna

[MP, SK]

#### GRILLAD KALVENTRECÔTE

Grön sparris – glaserad morot  
smörad ingefärssås – trasselkaka

#### GRILLED RIB EYE OF VEAL

Green asparagus – glazed carrot – buttery ginger sauce – potato nest

[L, MP]

## DESSERTER

### DESSERTS

#### PURINPUDDING

Japansk purin – karamell – myltade plommon – riscrisp

#### PURIN PUDDING

Japanese purin – caramel – macerated plums – crispy rice sprinkles

[MP]

#### RABARBER

Inkokta rabarber – limeblad – vaniljglass – tonkacrème  
pressad petit-choux – rostad vit choklad

#### RHUBARBS

Poached rhubarbs – lime leaves – vanilla ice cream – tonka cream  
squashed petit-choux – roasted white chocolate

[G, Ä, L, MP]

#### OSTTALLRIK

3 st närproducerade ostar från Sommarhagens ost gjorda  
på ekologisk mjölk. Marmelad – frukt – fröknäcke

#### CHEESE PLATTER

3 different types of cheese made from ecological milk by  
Sommarhagens ost – 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 – 285:-

3 GLAS – 375:-

#### 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