

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

MOZZARELLA

Mozzarella – citronette – marinerad tomat
jordgubbar – friterad spenat

MOZZARELLA

*Mozzarella – lemonette dressing – marinated tomatoes
strawberries – deep-fried spinach*

[L, MP]

ASC-MÄRKT LAX

Ceviche – limesyrad spetskål – chiligurka
rödlök – koriander

ASC CERTIFIED SALMON

*Ceviche – lime-pickled sweetheart cabbage – chilli cucumber
red onion – coriander*

[SO]

CARPACCIO

Chilimarinerad rättika – gul lök – örtolja
gari – rostad sesam

CARPACCIO

*Chilli marinated daikon – onion – herb-infused oil
gari – toasted sesame seeds*

[S]

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

CRISPY RICE

Sockerärta – rädisa – shiitakesvamp – örtolja
fermenterad yuzumajonnäs – picklad rödlök

CRISPY RICE

*Sugar snap peas – radishes – shiitake mushroom – herb-infused oil
fermented yuzu mayonnaise – pickled red onion*

[Ä, SO, SEN]

MSC-MÄRKT TORSKRYGG

Färskpotatis – kräftsås – gräslök – fänkål
pak choi – regnbågsrom ”ikura”

MSC-CERTIFIED COD LOIN

*New potatoes – crayfish sauce – chives – fennel
pak choi – rainbow trout roe ”ikura”*

[MP, SK]

RYGGBIFF

Nötytterfilé – sockerärta – rädisa – morot- & apelsinpuré
rödvinssås – friterad färskpotatis – citron- & chiliolja

RUMPSTEAK

*Sirloin of beef – red wine sauce – sugar snap peas – radishes
carrot & orange puree – deep-fried new potatoes – lemon & chilli oil*

[SO]

DESSERTER

DESSERTS

PANNACOTTA

Vit choklad- & jordgubbspannacotta – jordgubbscollie
flädermyltade krusbär – mazarin

PANNA COTTA

*White chocolate & strawberry panna cotta – strawberry coulis
gooseberries macerated with elderflower – “mazarin” pastry*

[MP, Ä, GE, M]

VATTENMELON

Flädermarinerad vattenmelon – limecurd – vispad grädde
hallonmaräng – rostad vit choklad

WATERMELON

*Elderflower marinated watermelon – lime curd – whipped cream
raspberry meringue – toasted white chocolate*

[Ä, 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