

## DRINKAR FÖRE MATEN

### PRE DINNER DRINKS

155:-

#### NEGRONI SOUR

Hernö Dry Gin, Carpano Botanic Bitter,  
Antica Formula, Citron, Socker & Ägg

*Hernö Dry Gin, Carpano Botanic Bitter,  
Antica Formula, Lemon, Sugar & Egg*

#### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda & Apelsin

*Aperol, Prosecco, Sparkling water & Orange*

#### FRENCH 75

Stockholms Bränneri Dry Gin, Citron, Socker, Crémant

*Stockholms Bränneri Dry Gin, Lemon, Sugar, Crémant*

#### PORNSTAR MARTINI

Absolut Vaniljvodka, Passoa, Lime, Socker,  
Passionsfrukt & Cava

*Absolut Vanilla vodka, Passoa, Lime, Sugar,  
Passion fruit & Cava*

#### GIN BASIL SMASH

Hernö Old Tom Gin, Citron, Socker & Basilika

*Hernö Old Tom Gin, Lemon, Sugar & Basil*

*Alkoholfritt alternativ? Fråga vår trevliga personal*

*Non alcoholic option? Ask our staff for help*

## GOD MAT HANDLAR INTE BARA OM SMAKER

Att skapa en kulinarisk upplevelse handlar för oss inte bara om att tillfredsställa smaklökarna, utan också att göra ett positivt avtryck både för vår hälsa och för miljön. För att uppnå bästa möjliga kvalitet och smak används noggrant utvalda råvaror som är i säsong när vi komponerar våra menyer. Genom att göra medvetna val i vårt kök siktar vi på att skapa en matupplevelse som är både njutbar och hållbar. 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 krav- och rättvisemärkt.

Vi arbetar med pålitliga leverantörer som vi vet har bra koll och erbjuder hållbara val. Att ha goda rutiner för att hålla nere svinnet är viktigt för oss, och vi ser det som en kreativ utmaning att använda så mycket som möjligt av råvaran.

Vår restaurang är svanenmärkt vilket innebär att vi uppfyller deras högt satta kriterier för hållbar mat och dryck.

*Låt det väl smaka!*

flora

MENY  
SPAPAKET

# FÖRRÄTTER

## STARTERS

### SPARRIS

Gravad sparris – Ramslöksemulsion – Wrångebäckssost  
Rostad pistagekross – Rädisa – Syrlig skottsallad

### ASPARAGUS

*Cured asparagus – Ramson emulsion – Wrångebäck Cheese  
Toasted pistachio sprinkles – Radish – Tangy mix of shoots*

[BA, L, N, SU, Ä]

### ASC-MÄRKT LAX

Laxtataki – Edamamebönor – Syrad gurka – Sockerärter  
Rostade sesamfrön – Gouchjangmajonnäs – Picklad jalapeño  
Koriandersallad

### ASC-CERTIFIED SALMON

*Salmon tataki – Edamame beans – Pickled cucumber – Sugar snap peas  
Toasted sesame seeds – Gochujang mayonnaise – Pickled jalapeño  
Coriander leaves*

[BA, FI, S, SEN, SO, SU, Ä]

### INNANLÅR

Soja- & anisbakat innanlår – Nouc cham – Torkad salladslök  
Friterad palsternacka – Vinägerkokt lök – Brynt smöremulsion  
Ärtskott – Krasse

### TOPSIDE

*Soy & anis-baked topside – Nuoc cham – Dried spring onions  
Deep-fried parsnip – Onion poached in vinegar  
Beurre noisette emulsion – Pea shoots – Cress*

[BA, FI, MP, SO, SU, SEN, Ä]



## OSTRON & CHAMPAGNE

Tre ostron med tillbehör och ett glas  
Louis Roederer Collection 244

255:-

### ALLERGENER/ALLERGIES

B-BLÖTDJUR/MOLLUSC BA-BALJVÄXTER/LEGUMINOUS PLANT F-FLÄSK/PORK  
FI-FISK/FISH 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/SHELLFISH SO-SOJA/SOY SU-SULFIT/SULPHITE Ä-ÄGG/EGG

= BRA MILJÖVAL/SUSTAINABLE CHOICE

# VARMRÄTTER

## MAIN COURSES

### TOFU BULGOGI [VEG]

Marinerad stekt tofu – Arkens kimchi – Ostronskivling  
Koriander – Rostade sesamfrön – Chiliemulsion  
Jasminris – Gemsallad

### TOFU BULGOGI [VEG]

*Marinated, pan-fried tofu – Kimchi à la Arken – Oyster mushroom – Coriander  
Toasted sesame seeds – Chilli emulsion – Jasmine rice – Gem lettuce*

[BA, S, SO, SU, SEN]

### RÖDTUNGAFILÉ

Pocherad rödtunga – Smashad färskpotatis – Sparris – Rädisa  
Chablissås – Regnbågsrom – Dillsallad

### WITCH FLOUNDER FILET

*Poached witch flounder – Smashed baby potato – Asparagus – Radish  
Chablis sauce – Rainbow trout roe – Dill sprigs*

[FI, MP, SU]

### TENDER STEAK (DALSJÖFORS)

Rosastekt tender steak – Smörad timjansky – Röstipotatis  
Brynt morots crème – Knipplök – Mangold

[MP, SU]

### TENDER STEAK

*Tender steak pan-fried until pink – Buttery thyme jus – Rösti potato  
Browned carrot cream – Green onions – Swiss chard*

[MP, SU]

## 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 – 295:-

3 GLAS – 385:-

# DESSERTER

## DESSERTS

### SMULTRON

Vispad smultronpannacotta – Frasiga drömmar  
Fläder- & citroninkokta rabarber – Maräng – Oxalis

### WILD STRAWBERRIES

*Whipped wild strawberry panna cotta – Crisp, sweet biscuit  
Rhubarbs poached in elderflower & lemon – Meringue – Wood sorrel*

[G, MP, GE, Ä]

### MANDELKAKA

Mandelkaka – Mascarponecrème – Rostad vit choklad  
Saltrostad Marconamandel – Färska jordgubbar

### ALMOND CAKE

*Almond cake – Mascarpone cream – Salt-roasted Marcona almonds  
Fresh strawberries – Roasted white chocolate*

[G, L, M, Ä]

### OSTTALLRIK

3 ostar från Sommarhagens ost i Ale.  
Marmelad – Frukt – Knäcke

### CHEESE PLATTER

*3 different cheeses from Sommarhagens ost in Ale.  
3 x Cheeses – Marmalade – Fruit – Crisp Bread*

[G, L]

