



flora  
MENY

## FÖRRÄTTER

SPARRIS 160:-

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

[BA, L, N, SU, Ä]

 ASC-MÄRKT LAX 170:-

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

[BA, FI, S, SEN, SO, SU, Ä]

INNANLÅR 170:-

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

[BA, FI, MP, SO, SU, SEN, Ä]

## VARMRÄTTER

TOFU BULGOGI [VEG] 295:-

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

[BA, S, SO, SU, SEN]

 RÖDTUNGAFILÉ 325:-

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

[MP, FI, SU]

TENDER STEAK (DALSJÖFORS) 325:-

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

[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

## SMULTRON

135:-

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

[G, MP, GE, Ä]

## MANDELKAKA

135:-

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

[L, M, G, Ä]

## OSTTALLRIK

155:-

3 ostar från Sommarhagens ost i Ale.


Marmelad – Frukt – Frönäcke

[G, L]

À LA CARTE

2405-D1

B-BLÖTDJUR BA-BALJVÄXTER F-FLÄSK FI-FISK G-GLUTEN GE-GELATIN L-LAKTOS M-MANDEL MP-MJÖLKPROTEIN  
N-NÖTTER S-SESAM SE-SELLERI SEN-SENAP SK-SKALDJUR SO-SOJA SU-SULFIT Ä-ÄGG

 = BRA MILJÖVAL/SUSTAINABLE CHOICE