

DRINKAR FÖRE MATEN

PRE DINNER DRINKS - 160:-

ARANCIA E MIELE SOUR

Malfy Blodapelsin-gin, Citron, Blodapelsinjuice,
Honung, Äggvita, Kardemumma Bitter

NEGRONI

Hernö Dry Gin, Carpano Botanic Bitter,
Antica Formula & Apelsin

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda & Apelsin

FRENCH 75

Stockholms Bränneri Dry Gin, Citron, Socker, Crémant

PORNSTAR MARTINI

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

GIN BASIL SMASH

Hernö Old Tom Gin, Citron, Socker & Basilika

MANGO & APEROL

Absolut mango, Aperol, Mangojuice, Lime, Äggvita

MOCKTAILS - 95:-

BASIL SMASH

Järn 0,0%, Citron, Socker, Basilika

GIMLET

Järn 0,0%, Lime, Socker

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 svinn 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

PORTABELLO

Carpaccio – Thaibasilikaemulsion – Picklad rödlök – Ponzu
Citrongräs – Poppat bovete – Sockerärter – Lotusrot

PORTABELLO

Carpaccio – Thai basil emulsion – Pickled red onion – Ponzu
Lemongrass – Popped buckwheat – Sugar snap peas – Lotus root

[BA, SO, SU]

ASC-MÄRKT LAX

Tartar – Risapper – Chilipicklad rödkål – Misoemulsion
Soja – Sesam – Solrosskott – Koriander

ASC-CERTIFIED SALMON

Tartare – Rice paper – Chili-pickled red cabbage – Miso emulsion
Soy – Sesame – Sunflower shoots – Coriander

[FI, SU, S, SO, Ä]

RYGGBIFF

Sotad ryggbiff – Syltade kantareller – Lingon
Timjanemulsion – Kavringskrisp – Krasse

SIRLOIN STEAK

Seared sirloin steak – Pickled chanterelles – Lingonberries
Thyme emulsion – Rye crisp – Cres

[G, MP, Ä]

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

SPETSKÅL & JORDÄRTSKOCKA [VEG]

Bakad spetskål – Jordärtskockspuré – Friterad jordärtskocka
Kantareller – Brynt smör – Grönkålskrisp – Skottsallad

SWEETHEART CABBAGE & JERUSALEM ARTICHOKE [VEG]

Baked sweetheart cabbage – Jerusalem artichoke purée
Fried Jerusalem artichoke – Chanterelles – Brown butter
Kale crisps – Sprout salad

[BA, MP]

LÅNGARYGG

Bakad Långarygg – Smörad musselsky – Rostade betor
Dill- & pankorostad Amandinepotatis – Syrlig örtsallad

LING FISH

Baked ling fish – Buttery mussel sauce – Roasted beets
Dill & panko-crusted Amandine potatoes – Tangy herb salad

[MP, FI, G, B]

HJORTINNANLÅR

Rosastekt hjortinnanlår – Smörstekt skogssvamp – Svartkål
Körvel – Timjansky – Pommes Anna smaksatt med
Almnäs tegel och tryffel

[MP]

VENISON TENDERLOIN

Medium-rare venison tenderloin – Butter-fried wild mushrooms
Black kale – Chervil – Thyme jus – Pommes Anna flavored with
Almnäs Tegel cheese and truffle

[MP]

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

CHOKLAD

Brownie – Crèmeux – Romkokta körsbär
Vispad smetana – Rostad mandel

CHOCOLATE

Brownie – Crèmeux – Rum-soaked cherries
Whipped sour cream – Roasted almonds

[G, L, M, Ä]

ÄPPLE

Krispig smördeg – Vispad vaniljpannacotta
Rostad vit choklad – Salt kolacrème

APPLE

Crispy puff pastry – Whipped vanilla panna cotta
Roasted white chocolate – Salted caramel cream

[L, G, GE, 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]