

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

HVONN SPRITZ

Hvonn Apertif, Hvonn Haf, Apelsin

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!

FÖRRÄTTER

STARTERS

ROTSELLERI

Ponzubakad Rotselleri – Misoemulsion – Picklad Rödkål
Gari – Sockerärter – Lotusrot

CELERIAC

Ponzu-baked celeriac – Miso emulsion – Pickled red cabbage
Gari – Sugar snap peas – Lotus root

[BA, SE, SO, SU]

TONFISK

Tartar – Nuoc Cham – Chiliemulsion – Picklad papaya
Rostade sesamfrön – Koriander – Rispaper

TUNA

Tartare – Nuoc cham – Chilli emulsion – Pickled papaya
Toasted sesame seeds – Coriander – Rice paper

[FI, SU, S, SO, Ä]

NÖTINNANLÅR

Bakat nötinnanlår – Brynt smör – Pepparrotsemulsion
Kapris – Palsternackskrisp – Picklad smålök – Krasse

SILVERSIDE OF BEEF

Oven-Roasted of beef – Beurre noisette – Horseradish emulsion
Capers – Parsnip crumble – Pickled baby onions – Cress

[MP, SU, SEN, Ä]

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

BLOMKÅL [VEG]

Bakad blomkål – Getost – Potatis Mille Feuille
Tryffelstuvad savoykål – Svamp – Syltad lök – Körvel

CAULIFLOWER [VEG]

Baked cauliflower – Goat's cheese – Potato Mille-Feuille – Mushrooms
Truffle-stewed savoy cabbage – Pickled onions – Chervil

[MP, SU]

TORSKRYGG

Halstrad Torskrygg – Smörad hummersky – Ostronskivling
Sparrispotatis – Crudité – Mangoldskott

COD LOIN

Griddled cod loin – Buttery lobster jus – Oyster mushrooms
Asparagus potato – Crudité – Chard shoots

[MP, FI, SK]

LAMMROSTBIFF

Rosastekt lammrostbiff – Rostad rosmarinsky – Betor – Savoykål
– Potatis Mille Feuille – Getost – Körvel

TOPSIDE OF LAMB

Topside of lamb pan-fried until pink – Roasted rosemary jus
Beets – Savoy cabbage – Potato Mille-Feuille – Goat's cheese – Chervil

[MP]

DESSERTER

DESSERTS

CHOKLAD

Karamelliserad chokladmousse – Blodapelsin
Pistagenötter – Briochekrutonger – Olivolja – Flingsalt

CHOCOLATE

Caramelized chocolate mousse – Blood orange – Pistachios
Brioche croutons – Olive oil – Coarse sea salt

[G, GE, L, M, Ä]

CITRON

Vispad cheesecake – Lemoncurd – Torkade hallon
Vaniljmul – Oxalis

LEMON

Whipped cheesecake – Lemon curd – Dried raspberries
Vanilla crumbs – Oxalis

[L, G, Ä]

OSTTALLRIK

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

CHEESE PLATTER

3 different cheeses from Sommarhagens ost
3 x Cheeses – Marmalade – Grapes – Crispbread

[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 – 295:-

3 GLAS – 385:-

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