



VEGANSK MENY

VEGAN MENU

FÖRRÄTT | STARTER

RÖDBETA

Tartar – Wasabicrème – Tång från Glommen – Picklad gurka
Friterade risnudlar – Krossade jordnötter

BEETROOT

*Tartare – Wasabi cream – Seaweed från Glommen – Pickled cucumber
Deep-fried rice noodles – Crushed peanuts*

[BA, G, N, S, SO, SU]

VARMRÄTT | MAIN COURSE

TOFU

Sticky tofu – Kimchislaw – Jasminris – Koriandersallad
Böngroddar – Rostade sesamfrön – Friterat rispapper

TOFU

*Sticky tofu – Kimchi slaw – Jasmine rice – Coriander leaves
Bean sprouts – Roasted sesame seeds – Deep-fried rice paper*

[BA, S, SO]

DESSERT | DESSERT

KOKOS & HALLON

Kokos- & limepannacotta – Hallonsorbet – Rostad kokos

COCONUT & RASPBERRIES

Coconut & lime panna cotta – Raspberry sorbet – Roasted coconut

arken

HOTEL & ART GARDEN SPA

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

HAR NI FRÅGOR OM ALLERGENER ELLER URSPRUNG – PRATA MED VÅR PERSONAL.

IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT ALLERGENS OR ORIGIN, PLEASE SPEAK TO OUR STAFF.