

DRINKAR FÖRE MATEN

PRE DINNER DRINKS - 160:-

NEGRONI

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

THE ORCHARD THYME

Hernö Dry Gin, Äppelmust, Citron, Socker,
Timjan, Angostura Bitter, Äggvita, Kanelstång

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:-

VIRGIN ORCHARD THYME

Alkoholfri Gin, Äppelmust, Citron, Socker,
Timjan, Äggvita, Kanelstång

VIRGIN BASIL SMASH

Järn Hvit 0%, Citron, Socker, Basilika

Alkoholfritt alternativ? Fråga vår trevliga personal

Non alcoholic options? 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 mat upplevelse 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 svinnnet 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

RÖDBETA [VEG]

Tartar – Wasabikräm – Tång från Glommen – Picklad gurka
Friterade risnudlar – Krossade jordnötter – Koriander

BEETROOT [VEG]

Tartare – Wasabi cream – Seaweed from Glommen – Pickled cucumber
Deep-fried rice noodles – Crushed peanuts – Coriander

[BA, G, N, S, SO, SU, Ä]

RÖDING

Kallrökt röding – Granatäpple – Mango – Gurka
Koriander – Lime – Chili – Misomajonnäs

CHAR

Cold-smoked char – Pomegranate – Mango – Cucumber
Coriander – Lime – Chillli – Miso mayonnaise

[BA, FI, S, SO, SU, Ä]

RYGGBIFF

Lättrimmad ryggbiff – Pommes allumettes – Picklad roscoff-lök
Brynt smöremulsion – Kaprisbär – Krasse

RUMP STEAK

Lightly cured rump steak – Pommes allumettes – Pickled Roscoff onion
Beurre noisette emulsion – Caper berries – Garden cress

[MP, SEN, SU, Ä]

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

TOFU [VEG]

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

TOFU [VEG]

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

[BA, S, SO, Ä]

LAMM

Rosastekt lammrostbiff – Västerbottenskrokett – Gulbeta
Ostronskivling – Lök – Madeirasky – Krispig kål

LAMB

Pan-fried roast of lamb – Västerbotten cheese croquette – Golden beet
Oyster mushroom – Onion – Madeira jus – Crispy cabbage

[G, MP, SU, Ä]

LÅNGARYGG

Bakad långarygg – Karamelliserad jordärtskockspuré
Friterad Aztecpotatis – Crudité på ärtskott & fänkål
Musselsky

LING LOIN

Baked ling loin – Puree of caramelised Jerusalem artichokes
Deep-fried aztec potato – Mussel jus – Pea shoot & fennel crudité

[B, BA, FI, MP]

DESSERTER

DESSERTS

CHOKLAD

Brownie – Chokladfudge – Brynt smörsnö – Mandel
Halloncurd – Flingsalt

CHOCOLATE

Brownie – Chocolate fudge – Beurre noisette snow
Almonds – Raspberry curd – Salt flakes

[L, N, Ä]

CITRON

Citrontarte – Italiensk maräng
Blåbär – Citronmeliss

LEMON

Lemon tart – Italian meringue
Blueberries – Lemon balm

[G, GE, MP, Ä]

OSTTALLRIK

Tre ostar från Sommarhagens gårdsmejeri i Ale.
Marmelad – Druvor – Knäckebröd

CHEESE PLATTER

Three cheeses from Sommarhagen dairy farm in Ale.
Marmalade – Grapes – Cracker bread

[F, G, L, 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:-

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

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.

 = BRA MILJÖVAL/SUSTAINABLE CHOICE