DRINKAR FÖRE MATEN

PRE-DINNER DRINKS – 5CL – 160:-

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

THE ORCHARD THYME
Hernö Dry Gin, Äppelmust, Citron, Socker,
Timjan, Kanel, Angostura Bitter, Äggvita

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
Järn 0/0% , Äpplemust, Citron, Socker,
Timjan, Kanel, Äggvita

VIRGIN BASIL SMASH
Järn 0,0%, Citron, Socker, Basilika

GOD MAT HANDLAR INTE BARA OM SMAKER

Att skapa en kulinarisk upplevelse handlar för oss inte bara om att tillfredsställa smaklökarna, utan också om 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!

flora

MENY
SPAPAKET

FÖRRÄTTER

STARTERS

ROTSELLERI [VEG]
Bakad rotselleri med ponzu – Lotusrot – Badjakemulsion
Chilistrån – Koriander

CELERIAC [VEG]
Baked celeriac with ponzu – Lotus root – Badjak emulsion
Chilli threads – Coriander

[S, SE, SO, Ä]

LAX & RÄKOR
”Ceviche” på lax & räkor – Lime – Gurka – Mango
Vattenmelon – Koriandерskott – Chili

SALMON & PRAWNS
Salmon & prawn “ceviche” – Lime – Cucumber – Mango
Watermelon – Coriander shoots – Chilli

[FI, S, SK, SU]

ÄLG
Lättrökt älgstek – Picklade kantareller – Lingon
Granskott – Jordärtskockschips – Timjanemulsion

ELK
Lightly smoked elk roast – Pickled chanterelles – Lingonberries
Spruce shoots – Jerusalem artichoke crisps – Thyme emulsion

[SEN, SU, Ä]

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

BLOMKÅL [VEG]
Friterad gouchangglazad blomkål – Misoemulsion
Pak choy – Shiitake – Sesam – Basmatiris

CAULIFLOWER [VEG]
Deep-fried gochujang-glazed cauliflower – Miso emulsion
Pak choi – Shiitake mushrooms – Sesame – Basmati rice

[BA, S, SO, SU, Ä]

TORSKFILÉ
Bakad torskfilé – Citronsmörsås – Mangold
Friterad potatis – Forellrom – Dillsallad

COD FILLET
Baked cod fillet – Lemon butter sauce – Swiss chard
Crispy potatoes – Trout roe – Dill salad

[FI, MP, SU]

HJORT
Rosastekt bogstek på hjort – Cognacsås XO – Skogssvamp
Potatiskaka med Almnäs tegel – Krispig svartkål

VENISON
Pink-roasted venison shoulder – Cognac XO sauce – Wild mushrooms
Potato cake with Almnäs Tegel cheese – Crispy black kale

[L, SU, Ä]

DESSERTER

DESSERTS

ÄPPLE
Äppelkompott – Brioche – Citronbavaroise
Salt kola – Äppelmynta

APPLE
Apple compote – Brioche – Lemon bavarois
Salted caramel – Apple mint

[G, GE, L, Ä]

KAFFE OCH AMARETTO
Crème smaksatt med kaffe och Amaretto
Krossade savoiardikex – Chokladflarn

COFFE AND AMARETTO
Coffee and Amaretto-flavoured crème
Crushed savoiardi biscuits – Chocolate flakes

[G, GE, L, Ä]

OSTAR
Kvällens tre ostar från lokala mejerier
Ingefärsmarmelad – Vindruvor – Knäckebröd

CHEESES
Tonight’s selection of three cheeses from local dairies
Ginger marmalade – Grapes – Crispbread

[G, L, S]

ALLERGENER/ALLERGIES

B–BLÖTDJUR/MOLLUSCS **BA**–BALJVÄXTER/LEGUMES **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.

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:-

= EKOLOGISKT ELLER NÄRPRODUCERAT/ORGANIC OR LOCALLY PRODUCED