

VERANDAMENY

MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Tartar på sotad ren med löjrom, syltad schalottenlök, dillmajonnäs och friterad lav
Tartar of blackened reindeer with bleak roe, pickled shallots, dill mayonnaise and deep-fried lichen

Torskrygg* av Jumbotorsk med stuvad grönkål, bacon och kokt potatis
Cod loin of Jumbo cod with creamy kale, bacon and boiled potatoes

Marängsviss på Verandans vis
The Veranda version of Eton Mess

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2022 Valpolicella Nanfrè, Tenuta Sant'Antonio - Veneto, Italy
2022 Bourgogne Blanc "Les Fotunés", Maison Chanzy - Burgundy, France
2023 Moscato d'Asti, Vietti - Piedmont, Italy

Alkoholfria alternativ från 70,-
Non-alcoholic beverages from 70,-



Om Ni är allergisk, fråga oss gärna vad maten innehåller.
If you're allergic, don't hesitate to ask us what the food contains.

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kalixlöjromstoast med klassiska tillbehör
Bleak roe from Kalix with sour cream, red onion and toast
585,-

Öjebytoast med kräftor, forellrom, kummin, akvavit och Västerbottensost
Toast Öjeby with crayfish, trout roe, cumin, aquavit and Västerbottens cheese
345,-

Rökt Matjessill med ägg, rödlök, dill, potatis och brynt smör
Smoked Matjes herring with egg, red onion, dill, potatoes and browned butter
195,-

Tartar på sotad ren med löjrom, syltad schalottenlök, dillmajonnäs och friterad lav
Tartar of blackened reindeer with bleak roe, pickled shallot, dill mayonnaise and deep-fried lichen
245,-

Svampsoppa med stekt skogssvamp och tryffel
Mushroom soup with fried forest mushrooms and truffle
205,-



RÅVAROR I SÄSONG / SEASONAL PRODUCE

Ekologiska gulbetor med mjukostkräm på Lyckliga Leila vitmögelost, frissésallad och jordärtskocka
Organic yellow beet roots with soft mould-ripened cheese, frissé salad and Jerusalem artichoke
225,-

Svampfylld kroppkaka med gräddstuvad svamp och picklade tranbär
Mushroom stuffed potato dumpling with creamy mushrooms and pickled cranberries
255,-

Sockerkaka med äpple, kanel och gräddglass
Sponge cake with apple, cinnamon and ice cream
185,-

TILLVAL / ADD ON

Fjällröding** från Norge / *Fillet of arctic char from Norway*

155,-

Kycklingbröst från Bjäre / *Chicken breast from Bjäre*

135,-

Lammkotletter / *Lamb chops*

165,-

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Torskrygg* av Jumbotorsk med stuvad grönkål, bacon och kokt potatis

Cod loin of Jumbo cod with creamy kale, bacon and boiled potatoes

425,-

Rimmad regnbågslax med dillstuvad potatis

Salt cured rainbow trout with dill creamed potatoes

325,-

Wallenbergare med potatispuré, råörda lingon, brynt smör och gröna ärtor

Veal patty à la Wallenberg with potato purée, raw preserved lingonberries, browned butter and green peas

345,-

Isterband med syltade senapsfrön, betor och senapsstuvad potatis

Smoked Swedish sausage with pickled mustard seeds, beet root and mustard creamed potatoes

245,-

Grand Hôtel's blodpudding med grillad fläksida, äpple, lingon och potatispuré

The Grand Hôtel black pudding with grilled pork belly, apple, lingonberries and potato purée

235,-

Älgeköttbullar eller vegetariska bullar med potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka

Elk or vegetarian meatballs with potato purée, cream sauce, lingonberries and pickled cucumbers

275,-

Biff Rydberg med Dijonsenaps crème

Diced fillet of beef with potatoes, onion and Dijon mustard cream

455,-

**ASC - Garanterar en odlad hållbar råvara och grönt ljus i WWF's fiskguide

**ASC - Guarantees a farmed sustainable produce and green light in WWF's fish guide

*MSC - Fisken är vildfångad, kommer från ett livskraftigt bestånd och har fiskats med omtanke om havsmiljön.

*MSC - The fish is wild caught, comes from a viable stock and has been fished with consideration for the marine environment.

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Pannkakor med jordgubbssylt, strösocker, lättvispad grädde och ett glas kall mjölk.
Swedish pancakes with strawberry jam, sugar, lightly whipped cream and a glass of cold milk.

165,-

Marängsviss på Verandans vis
The Veranda version of Eton mess

175,-

Varma hjortron med vaniljglass och mandelflarn
Warm cloudberries served with vanilla ice cream and almond crisp

225,-

En kula glass: Vanilj eller jordgubb
One scoop of ice cream: Vanilla or strawberry

65,-

Chokladtryffel
Chocolate truffle

65,-

