

VERANDANS MENY

THE VERANDA MENU

895

TARTAR PÅ REN

*POMMES PINNE, GRAVAD ÄGGULA,
PICKLAD RAMSLÖKSKAPRIS OCH KRONDILLSMAJONNÄS*
*Reindeer tartare, thin-cut fries, cured egg yolk,
pickled wild garlic capers and crown dill mayonnaise*

SVENSK OXFILÉ

*POMMES ANNA, BAKAD SPETSKÅL, TRYFFEL OCH
GRÖNPEPPARSÅS*
*Swedish beef tenderloin, potato gratin, pommes Anna,
truffle and green pepper sauce*

CRÈME BRÛLÉE

FÖRRÄTTER

STARTERS

KALIXLÖJROM

KLASSISKA TILLBEHÖR

*Bleak roe from Kalix with sour cream,
red onion and toast - 585*

SOS- SILL*, OST OCH SMÖR

FYRA SORTERS SILL*, POTATIS, KNÄCKEBRÖD,

HÅRDOST GAMMEL PÄR FRÅN VÄRMLAND

*Four varieties of herring with potatoes, crisp bread and
Hard cheese Gammel Pär from Värmland - 265*

TARTAR PÅ REN

POMMES PINNE, GRAVAD ÄGGULA,

PICKLAD RAMSLÖKSKAPRIS OCH KRONDILLSMAJONNÄS

*Reindeer tartare, thin-cut fries, cured egg yolk,
pickled wild garlic capers and crown dill mayonnaise - 315*

FJÄLLRÖDING FRÅN LANDÖN

GURKA, FORELLROM, GRÄDDFIL OCH PEPPARROT

Char from Landön, cucumber, trout roe, sour cream and horseradish - 305

HALSTRAD KAMMUSSLA

JORDÄRTSKOCKSPURÉ, CAVIAR OCH BEURRE BLANC

*Seared scallop with Jerusalem artichoke purée, caviar and
Beurre blanc - 355*

KANTARELLER^{VEG}

KRISPIGT FRITERAT ÄGG, SVAMPMAJONNÄS

OCH PICKLADE SENAPSEFRÖN

*Chantarelles, crispy deep-fried egg, mushroom mayonnaise
and pickled mustard seeds - 295*

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

RIMMAD REGNBÅGE

DILLSTUVAD POTATIS

Salt cured rainbow trout with dill creamed potatoes - 335

SMÖRSTEKT GÖSRYGG

DUCHESSPOTATIS, FORELLROM, HÖSTSVAMP,

BACON OCH VITVINSSÅS

*Butter-fried pike-perch loin, Duchess potatoes, trout roe,
autumn mushrooms and white wine sauce - 525*

POCHERAD TORSK 80G



GRILLAD PURJOLÖK, KÅLBULJONG OCH RIVEN PEPPARROT

Poached cod 80g, grilled leek, cabbage broth and grated horseradish -325

GRILLAD PIGGVAR PÅ BEN

HANDSKALADE RÅKOR, RIVEN PEPPARROT OCH BRYNT SMÖR

*Grilled turbot on bone with hand-peeled shrimps,
grated horseradish and browned butter - 695*

SMÖRSTEKT SJÖTUNGA

KALIXLÖJROM, POTATIS- OCH PURJOLÖKSPURÉ SAMT CHAMPAGNESÅS

Butter-fried Dover sole, potato and leek purée with Champagne sauce - 995

WALLENBERGARE

POTATISPURÉ, RÅRÖRDA LINGON,

BRYNT SMÖR OCH GRÖNA ÄRTOR

*Veal patty à la Wallenberg with potato purée, raw preserved
lingonberries, browned butter and green peas - 355*

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

SVENSK DOVHJORTYTTERFILÉ

POTATISPURÉ SMAKSATT MED VÄSTERBOTTENSOST,

RÅSTEKT BRYSSELKÅL, ENBÄRSGRÄDDSAÅS OCH RÅRÖRDA LINGON

*Swedish fallow deer tenderloin, Västerbotten cheese potato purée, pan-fried Brussels sprouts,
juniper cream sauce and lingonberries*

- 595

SVENSK OXFILÉ

POMMES ANNA, BAKAD SPETSKÅL, TRYFFEL OCH GRÖNPEPPARSÅS

Swedish beef tenderloin, potato gratin, pommies Anna, truffle and green pepper sauce - 545

BIFF RYDBERG

MED DIJONSENAPSCRÈME OCH ÄGGULA

*Diced fillet of beef with potatoes, onion, mustard cream
and egg yolk - 465*

*Please ask us where the meat comes from and kindly
let us know if you have any allergies.*

Our regular milk and cream are locally sourced from Stockholm Mejeri in Kallhäll.

VEG - Vegetarian

*** - Locally sourced produce.*

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



*One Planet Plate is WWF's label for meals that meet high standards
for climate and biodiversity.*

Read more at www.wwf.se

RÅVAROR I SÄSONG

SEASONAL PRODUCE

KÅLRABBI^{VEG}

GRILLAD PURJOLÖK OCH SANDEFJORDSÅS
Kohlrabi with grilled leek and Sandefjord sauce - 315

POTATIS^{VEG}

GRÖNA ÄRTOR, BAKAT ÄGG OCH BEURRE BLANC
Potatoes, green peas, baked egg and beurre blanc - 315

GULBETA^{VEG}

POTATISPURÉ, VINÄGERGLACE OCH JORDÄRTSKOCKSCHIPS
Golden beets, potato purée, vinegar glaze and Jerusalem artichoke crisps - 315

TILLVAL

TILL SÄSONGENS RÅVAROR

ADD ON

FOR THE SEASONAL PRODUCE

FJÄLLRÖDING FRÅN LANDÖN

Fillet of Arctic char from Landön - 95

MAJSKYCKLING FRÅN MUNKALJUNGBY

Corn-fed chicken from Munka-Ljungby - 95

FLÄSKKOTLETTER FRÅN ROCKLUNDA GÅRD**

Pork chops from Rocklunda farm - 95

EFTERRÄTTER

DESSERTS

SVENSKA GÅRDSOSTAR**

FRÖKNÄCKE OCH MARMELAD

Artisan Swedish cheeses with crispbread and marmalade – 195

CHOKLADMOUSSE

BAKAD CHOKLADKAKA OCH VISPAD GRÄDDE

Chocolate mousse with sticky chocolate cake and whipped cream – 195

VARMA HJORTRON

MED VANILJGLASS OCH MANDELFLARN

*Warm cloudberries served with vanilla ice cream
and almond crisp – 325*

INKOKTA PÄRON

VITCHOKLAD, CHAMPAGNE, PISTACHIO TUILES OCH TONKAGLASS

*Poached pears with white chocolate, Champagne, pistachio tuiles and
tonka bean ice cream – 195*

CRÉME BRÛLÉE

– 195

EN KULA GLASS ELLER SORBET

One scoop of ice cream or sorbet – 75

GÅNSVIKS CHOKLAD FRÅN HÄRNÖSAND

Chocolate from Gånsvik in Härnösand – 75