

VERANDALUNCH

TRE RÄTTER/THREE COURSES

595,-

Fläskterrin med senap, tryffel och örtsallad
Terrine of pork with mustard, truffle and herb salad

Grillad ryggbiff med bakat ägg, saltgurka, pepparrot och potatispuré
Grilled sirloin steak with baked egg, pickled gherkin, horseradish and potato purée

Bakad rabarber med yoghurtscum, vaniljglass, rostad bovete och havresmulor
Baked rhubarb with yoghurt foam, vanilla ice cream, roasted buckwheat and oat crumble

DRYCKESPAKET/BEVERAGE PAIRING

395,-

2021 Maison Rijckaert Mâcon *La Roche Vineuse* - Bourgogne, France
2019 Black Stallion, Cabernet Sauvignon - California, USA
2010 Fattoria di Sammontana, Vin Santo - Toscana, Italy

Alkoholfria alternativ fr. 62,-
Non-alcoholic beverages from 62,-



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

Gluten- och laktosfria alternativ finns
Gluten- and lactose free options are available

FÖRRÄTTER/STARTERS

30g or 50g Gastro Unika Royal Belgisk Caviar med toast, rödlök och gräddfil
30g or 50g Gastro Unika Royal Belgian Caviar with toast, red onion and sour cream
1215,- / 1815,-

Matjessill från Klädesholmen med potatis, gräddfil, rödlök, Västerbottensost, ägg och brynt smör
Matjes herring from Klädesholmen with potatoes, sour cream, red onion, Västerbottens cheese, egg and browned butter
235.-

Kalixlöjromstoast med klassiska tillbehör
Toast with Kalix bleak roe, sour cream and red onion
585.-

Fläskterrin med senap, tryffel och örtsallad
Terrine of pork with mustard, truffle and herb salad
235.-

**Jordärtskockssoppa med tryffel, friterad jordärtskocka och brynt smör
***Jerusalem artichoke soup with truffle, deep-fried Jerusalem artichoke and browned butter*
185.-



* ASC
** Vegetarian

VARMRÄTTER/MAIN COURSES

Laxpudding med gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon
Salmon pudding with green peas, melted butter and raw preserved lingonberries
285.-

Grillad ryggbiff med bakat ägg, saltgurka, pepparrot och potatispuré
Grilled sirloin steak with baked egg, pickled gherkin, horseradish and potato purée
345.-

**Öppen lasagne med aubergine, zucchini, ricotta, tomatås och örter
***Open lasagna with egg plant, zucchini, ricotta cheese, tomato sauce and herbs*
245.-

VERANDANS KLASSIKER/CLASSICS

Rimmad lax med dillstuvad potatis
Salt cured salmon with dill creamed potatoes
315.-

Mr. Hepburns sallad med kyckling, bacon och avokado
Mr. Hepburn's salad with chicken, bacon and avocado
305.-

Wallenbergare med potatispuré, rårörda lingon, brynt smör och gröna ärtor
Veal patty à la Wallenberg with potato purée, lingonberries, browned butter and green peas
345.-

Biff Rydberg med Dijonsenapskrème
Diced fillet of beef with potato, onion and Dijon mustard cream
435.-



EFTERRÄTTER/DESSERTS

Bakad rabarber med yoghurtskum, vaniljglass, rostad bovete och havresmulor
Baked rhubarb with yoghurt foam, vanilla ice cream, roasted buckwheat and oat crumble

145.-

Varma hjortron med vaniljglass
Warm cloudberry served with vanilla ice cream

225.-

Crème brûlée

155.-

Bon bons

65.-

