

VERANDA MENU

MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Sotad tartar på svensk biff med lökmajonnäs, ramslökskapis och löjrom från Mälaren
Blackened tartar of Swedish beef with onion mayonnaise, ramson caper and bleak roe from Mälaren

Skreitorsk med sötpotatiskaka, rökt sandefjordssås, fänkål och forellrom
Skrei cod with sweet potato cake, smoked Sandefjord sauce, fennel and trout roe

Choklad med romrussinglass och drömmar
Chocolate with rum raisin ice cream and dreams biscuits

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2021 Weingut Wittmann *Riesling Trocken* - Rheinhessen, Germany
2020 Maison Rijckaert Mâcon *La Roche Vineuse* - Bourgogne, France
N.V Barbeito *5y Island Rich Madeira* - Madeira, Portugal

Alkoholfria alternativ från 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 eller 50g Gastro Unika Belgisk Caviar med toast, rödlök och gräddfil
30g or 50g Gastro Unika Belgian Caviar with sour cream and red onion, served with butter fried toast
1215,- / 1815,-

Kalixlöjromstost med klassiska tillbehör
Bleak roe from Kalix with sour cream and red onion, served with butter fried toast
585,-

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

Sotad tartar på svensk biff med lökmajonnäs, ramslökskapis och löjrom från Mälaren
Blackened tartar of Swedish beef with onion mayonnaise, ramson caper and bleak roe from Mälaren
285,-

*Smörstekt kammussla med sesammajonnäs, rädisa och forellrom
Butter fried scallop with sesame mayonnaise, radish and trout roe
245,-

Anjovis med lök, potatis och Kalixlöjrom
Anchovy with onion, potato and bleak roe from Kalix
245,-

**Variation på svamp med tryffel och äggula
Variation of mushroom with truffle and egg yolk
235,-



* MSC-märkt

** Vegetariskt

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Skreitorsk med sötpotatiskaka, rökt sandefjordssås, fänkål och forellrom
Skrei cod with sweet potato cake, smoked Sandefjord sauce, fennel and trout roe
395,-

Grillad oxfilé med pommes Anna, ankleversmör, rödvinssås, brysselkål och tryffel
Grilled beef tenderloin with pommes Anna, duck liver butter, red wine sauce, Brussels sprout and truffle
445,-

Variation på vårlamm med primörer, tryffel, ramslökskapis och lammsky
Variation on spring lamb with early vegetables, truffle, ramson caper and lamb gravy
375,-

**Kroppkakor fyllda med kål och morot samt ädelostsås
Potato dumpling stuffed with kale and carrot with blue cheese sauce
285,-

Ravioli med oxkind, ricotta, oxbuljong och tryffel
Ravioli with ox cheek, ricotta cheese, ox bouillon and truffle
305,-

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, brown butter and green peas
345,-

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

** Vegetariskt

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Rabarber med mazarin och gräddfil
Rhubarb with almond cake and sour cream

145,-

Choklad med romrussinglass och drömmar
Chocolate with rum raisin ice cream and dreams biscuits

145,-

Varma hjortron med vaniljglass
Warm cloudberry served with vanilla ice cream

225,-

Crème Brûlée

155,-

Bon bons

65,-

