

VERANDA MENU

MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Najadlax med crème fraiche, örter, picklade senapsfrön och citron
Cold smoked salmon with crème fraiche, herbs, pickled mustard seeds and lemon

Ljummen rostbiffsallad på svensk oxfile med primörer och ramlöksmajonnäs
Luke warm roast beef salad on Swedish fillet of beef with spring vegetables and ramson mayonnaise

Variation på jordgubbar med vaniljglass
Strawberry variation with vanilla ice cream

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2022 Weingut Wittmann *Riesling Trocken* - Rheinhessen, Germany
2021 Albert Ponnelle *Bourgogne Rouge* - Burgundy, France
Brännland Iscider - Västerbotten, Sweden

Alkoholfria alternativ från 68,-
Non-alcoholic beverages from 68,-



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,-

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

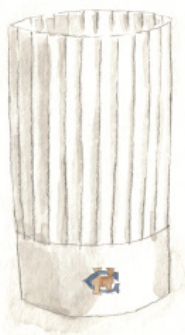
Matjessill från Klädesholmen med potatis, gräddfil, rödlök, Västerbottensost, ägg och brynt smör
Matjes pickled herring from Klädesholmen with potatoes, sour cream, red onion, Västerbotten cheese, egg and browned butter
235,-

Sotad tartar på svensk biff med ramlöksmajonnäs, isad silverlök och fransk vattenkrasse
Blackened tartar of Swedish beef with ramson mayonnaise, iced silverskin onion and French water cress
285,-

Najadlax med crème fraiche, örter, picklade senapsfrön och citron
Cold smoked salmon with crème fraiche, herbs, pickled mustard seeds and lemon
275,-

*Stenbitsrom med färsk potatis och äggkräm på Gotländska ägg
Lumpfish roe with new potatoes and egg cream of egg from Gotland
255,-

**Grillad grön svensk sparris med dragon, hasselnötter och riven Havgus ost
Grilled green Swedish asparagus with tarragon, hazelnuts and grated Havgus cheese
245,-



* MSC

** Vegetarian

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Grillad piggvarsfilé med smörsås, handskalade *räkor, pepparrot och potatis
Grilled fillet of turbot with butter sauce, hand peeled shrimps, horseradish and potatoes
465,-

Hällstekt rödingfilé med grillad gurka, forellrom och beurre blanc
Pan fried fillet of char with grilled cucumber, trout roe and beurre blanc
325,-

Ljummen rostbiffsallad på svensk oxfilé med primörer och ramslöksmajonnäs
Luke warm roast beef salad on Swedish fillet of beef with spring vegetables and ramson mayonnaise
415,-

Kycklingbröst från Bjäre med broccolipuré, mandel, dragon och glaserad kycklingbuljong
Chicken breast from Bjäre with broccoli purée, almonds, tarragon and glazed chicken bouillon
315,-

**Grillad spetskål med morotspuré, örtvinägrett och puffat bovete
***Grilled point cabbage with carrot purée, herb vinaigrette and puffed buckwheat*
265,-

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, råörda lingon, brynt smör och gröna ärtor
Veal patty à la Wallenberg with potato purée, lingonberries, browned butter and green peas
345,-

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

* MSC

** Vegetarian

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Rabarber med mazarin och gräddfilsglass smaksatt med chèvre
Rhubarb with almond cake and sour cream ice cream flavored with chèvre

145,-

Variation på jordgubbar med vaniljglass
Strawberry variation with vanilla ice cream

165,-

Varma hjortron med vaniljglass
Warm cloudbberries served with vanilla ice cream

225,-

Crème Brûlée

155,-

Bon bons

65,-

