

# VERANDALUNCH

## TRE RÄTTER/THREE COURSES

595.-

Kammussla med hummerbuljong och fänkål  
*Scallop with lobster boullion and fennel*

Smörstekt kycklingbröst från Bjäre med jordärtskocka och smörad kycklingbuljong  
*Butter fried chicken breast from Bjäre with artichoke and buttered chicken boullion*

Mazarinkaka med romrussinglass och citron  
*Almond cake with rum raisin ice cream and lemon*

## 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,-

Kalixlöjromstost med rödlök och gräddfil  
*Bleak roe from Kalix with toast, red onion and sour cream*  
585.-

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.-

Kammussla med hummerbuljong och fänkål  
*Scallop with lobster boullion and fennel*  
295.-

\*\*Västerbottenpaj med grönkål, kantareller och picklad rödlök  
*\*\*Västerbotten pie with kale, chanterelles and pickled red onion*  
265.-

\*\* Vegetariskt

\*\*Vegetarian

## VARMRÄTTER/MAIN COURSES

Skärgårdssoppa på piggvar, lax och musslor  
*Fish soup on turbot, salmon and mussels*

345.-

Smörstekt kycklingbröst från Bjäre med jordärtskocka och smörad kycklingbuljong  
*Butter fried chicken breast from Bjäre with artichoke and buttered chicken boullion*

325.-

\*\*Rotselleri med Karljohansvampspurè, brynt smör och tryffel  
*\*\*Celeriac with porcini mushroom purée, browned butter and truffle*

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, 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 potatoes, onion and Dijon mustard cream*

435.-

## EFTERRÄTTER/DESSERTS

Mazarinkaka med romrussinglass och citron  
*Almond cake with rum raisin ice cream and lemon*

145.-

Varma hjortron med vaniljglass  
*Warm cloudbberries served with vanilla ice cream*

225.-

Crème brûlée

155.-

Bon bons

65.-