

VERANDA MENU

MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Tartar på svensk oxfilé med kantareller, silverlök och brynt smör
Swedish beef tartar with chanterelles, silver skin onion and browned butter

Smörstekt piggvar med svamp, sojabönor, löjrom och svampsås
Butter fried turbot with mushroom, soy bean, bleak roe and mushroom sauce

Crème brûlée

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2021 Albert Ponnelle Bourgogne Rouge Les Tilleuls - Burgundy, France

2021 Lander-Jenkins Chardonnay - California, USA

Barbeito 5y Island Rich Madeira - Madeira, Portugal

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.

FÖRRÄTTER / STARTERS

30g eller 50g Gastro Unika Belgiska Caviar med toast, rödlök och gräddfil
30g or 50g Gastro Unika Belgian Caviar with toast, red onion and sour cream
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 herring from Klädesholmen with potatoes, sour cream, red onion, Västerbotten cheese, egg and browned butter
235,-

Tartar på svensk oxfilé med kantareller, silverlök och brynt smör
Swedish beef tartar with chanterelles, silver skin onion and browned butter
255,-

Bakad jordärtskocka med friterat kycklingskinn, kycklingbuljong och tryffel
Baked Jerusalem artichoke with deep-fried chicken skinn, chicken boullion and truffle
245,-

Kantarelltoast med stenbitsrom och Västerbottensost
Chantarelle toast with lumpfish roe and Västerbotten cheese
275,-

**Bakad pumpa med rågkrisp, pumpa veloute och krasse emulsion
***Baked pumpkin with rye crisp, pumpkin veloute and cress emulsion*
225,-



** Vegetarian

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Smörstekt piggvar med svamp, sojabönor, löjrom och svampsås
Butter fried turbot with mushroom, soy bean, bleak roe and mushroom sauce
495,-

Regnbågslax med svartrot, blåmusslor och skummad musselsås
Rainbow salmon with salsify, blue mussels and whipped mussel sauce
345,-

Kryddbakad fläskside med Karljohansvampspuré, grönkål och cidersenapssås
Spicy baked pork side with porcini mushrooms purée, kale and cider mustard sauce
355,-

Hjortytterfilé med svartrotspuré, lingon och rödvinssås
Venison tenderloin with salsify purée, lingonberries and red wine sauce
445,-

**Bakad blomkål med kantareller, blomkålspuré, picklade senapsfrön och Sveciaost
***Baked cauliflower with chanterelles, cauliflower purée, pickled mustard seeds and Svecia cheese*
285,-

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

Friterad äpple med vaniljglass, karamell och havresmulor
Deep-fried apple with vanilla ice cream, caramel and oat crumble
145,-

Variation på choklad med blåbär
Chocolate variation with blueberries
175,-

Varma hjortron med vaniljglass
Warm cloudbberries served with vanilla ice cream
225,-

Crème Brûlée
155,-

Bon bons
65,-

