

## VALENTINE MENU

### MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Kalixlöjrom, danska hårdosten Havgus, potatiskräm, pepparrot och brynt smör  
*Bleak roe from Kalix, Danish hard cheese Havgus, potato crème, horseradish and browned butter*

Smörstekt kalvfilé med jordärtskocka, grönkål, potatiskaka och rödvinssås smaksatt med tryffel  
*Butter fried fillet of veal with Jerusalem artichoke, kale, potato cake and red wine sauce with truffle*

Chokladterriner med jordgubbssorbet, jordgubbspuré och maräng  
*Chocolate terrine with strawberry sorbet, strawberry purée and meringue*

### VINPAKET / WINE PAIRING

495,-

N.V. R de Ruinart - Champagne, France  
2021 Son Antem Fosca - Mallorca, Spain  
Graham's Tawny Port 10 years - Portugal

595,-

N.V. Ruinart Rosé - Champagne, France  
2021 Son Antem Fosca - Mallorca, Spain  
Graham's Tawny Port 10 years - 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*  
1315,- / 1915,-

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

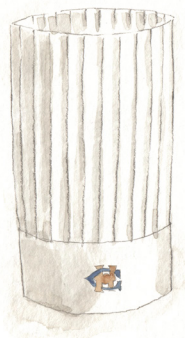
Matjessill från Klädesholmen med potatis, gräddfil, rödlök, Västerbottensost, ägg och brynt smör  
*Matjes herring from Klädesholmen with potatoes, sour cream, red onion, Västerbotten cheese, egg and browned butter*  
235,-

Kalixlöjrom, danska hårdosten Havgus, potatiskräm, pepparrot och brynt smör  
*Bleak roe from Kalix, Danish hard cheese Havgus, potato crème, horseradish and browned butter*  
305,-

Tartar på svensk oxfilé med rostad bovete, danska hårdosten Gammelknas och rostad lökkräm  
*Swedish beef tartare with roasted buckwheat, Danish hard cheese Gammelknas and roasted onion crème*  
275,-

Blodkorv med svenska sädesslag, kycklingleversås och tryffel  
*Black sausage with Swedish cereals, chicken liver sauce and truffle*  
295,-

\*\* Svensk ostsablé med betor, frissésallad och ärtor från Rättvik  
*\*\* Swedish cheese sablé with beets, frisée salad and peas from Rättvik*  
225,-



\*\* Vegetarian  
\*MSC

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Pocherad \*torsk med bottarga, picklad rotselleri, kavring, brynt smör och jordärtskockspuré  
*Poached \*cod with bottarga, pickled celeriac, dark rye bread, browned butter and Jerusalem artichoke purée*  
365,-

Sotad röding med Hernö ginpicklad blomkål, sotad morot, forellrom, Avrugakaviar och Sandefjordsås  
*Blackened char with Hernö Gin pickled cauliflower, blackened carrot, Avruga caviar and Sandefjord sauce*  
345,-

Kycklingbröst från Bjäre med palsternackspuré, friterad jordärtskocka, smörad grönkål och mandel  
*Chicken breast from Bjäre with parsnip purée, deep-fried Jerusalem artichoke, buttered kale and almonds*  
335,-

Smörstekt hjort med viltkorv, kål, rotselleri, långpeppar och lingon  
*Butter fried venison with game sausage, cabbage, celeriac, long pepper and lingonberries*  
395,-

Chateaubriand med grönkål, svamp, jordärtskocka och rödvinssås (2 personer, 45 min.)  
*Chateaubriand with kale, mushrooms, Jerusalem artichoke and red wine sauce*  
*(2 persons, 45 min.)*  
1395,-

\*\*Smörbakad rotselleri med jordärtskockspuré, sotad brysselkål, riven Havgus och tryffel  
*\*\*Butter baked celeriac with Jerusalem artichoke purée, blackened Brussels sprouts, grated Havgus 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, raw preserved lingonberries, browned butter and green peas*  
345,-

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

## EFTERRÄTTER / DESSERTS

Karameliserade äpplen med vaniljglass  
*Caramelized apples with vanilla ice cream*  
165,-

Chokladganasch med rödbeta och apelsinsorbet  
*Chocolate ganasch with beet root and orange sorbet*  
175,-

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

Crème Brûlée  
155,-

Bon bons  
65,-

