

VERANDAMENY

MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Toast Skagen* med Kalixlöjrom
Toast Skagen with bleak roe from Kalix*

Stekt gös med potatis, kantareller, stenbitsrom och blåmusselsås
Fried pike-perch with potatoes, chanterelles, lumpfish roe and sea mussel sauce

Nyponsoppa med gräddglass, äpple och mandelflarn
Rose-hip soup with swedish ice cream, apple and almond crisp

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2022 Weingut Wittman Riesling Trocken - Rheinhessen, Germany
2020 Bourgogne Blanc "Les Fotunés", Maison Chanzy - Burgundy, France
2019 Kracher Beerenauslese - Burgenland, Austria

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.

VEGETARISKMENY / VEGETARIAN MENU

MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

675,-

Kantareller med bakat ägg, tryffel, jordärtskocka och smörad svampbuljong
Chanterelles with creamy egg, truffle, Jerusalem artichoke & buttered mushroom bouillon

Svampfylld kroppkaka med gräddstuvad svamp och picklade tranbär
Mushroom stuffed potato dumpling with creamy mushrooms and pickled cranberries

Äppelkaka med vaniljsås
Apple cake with vanilla sauce

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2020 Bourgogne Blanc, Maison Chanzy - Bordeaux, France

2022 Valpolicella Nanfré, Sant'Antonio - Veneto, Italy

2022 Iscider, Brännland - Västerbotten, Sweden

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

FÖRRÄTTER / STARTERS

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

*Toast Skagen med Kalixlöjrom
Toast Skagen with bleak roe from Kalix
305,-

*Gubbröra på kavring med stenbitsrom
Anchovy, egg and onion with lumpfish roe
230,-

Rökt Matjessill med ägg, rödlök, dill, potatis och brynt smör
Smoked Matjes herring with egg, red onion, dill, potatoes and browned butter
195,-

Svampsoppa med stekt skogssvamp och grillat bröd
Mushroom soup with fried forest mushrooms and grilled bread
205,-



*MSC - Fisken är vildfångad, kommer från ett livskraftigt bestånd och har fiskats med omtanke om havsmiljön.

*MSC - The fish is wild caught, comes from a viable stock and has been fished with consideration for the marine environment.

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Stekt gös med potatis, kantareller, stenbitsrom och blåmusselsås
Fried pike-perch with potatoes, chanterelles, lumpfish roe and sea mussel sauce

355,-

Rimmad regnbågslax med dillstuvad potatis
Salt cured rainbow trout with dill creamed potatoes

325,-

Wallenbergare med potatispuré, råörda lingon, brynt smör och gröna ärtor
Veal patty à la Wallenberg with potato purée, raw preserved lingonberries, browned butter and green peas

345,-

Isterband med syltade senapsfrön, rödbetspuré och senapsstuvad potatis
Isterband sausage with pickled mustard seeds, beet root purée and mustard creamed potatoes

225,-

Fläsklägg från Nibble gård med rotmos, picklad steklök, svensk senap och pepparrotssås
Pork belly from Nibble with mashed turnips, pickled onion, Swedish mustard and horseradish sauce

285,-

Älgköttbullar eller vegetariska bullar med potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka
Elk or vegetarian meatballs with potato purée, cream sauce, lingonberries and pickled cucumbers

275,-

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

455,-

VEGETARISKA RÄTTER / VEGETARIAN COURSES

Kantareller med bakat ägg, tryffel, jordärtskocka och smörad svampbuljong
Chanterelles with creamy egg, truffle, Jerusalem artichoke and buttered mushroom bouillon

275,-

Svampfylld kroppkaka med gräddstuvad svamp och picklade tranbär
Mushroom stuffed potato dumpling with creamy mushrooms and pickled cranberries

255,-

TILLVAL / ADD ON

Lammkotletter / *Lamb chops*

185,-

Kycklingbröst från Bjäre / *Chicken breast from Bjäre*

145,-

Rödingfilé från Landön / *Fillet of char from Landön*

165,-

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Smäländsk ostkaka med mandel, hallonsylt och vispad grädde
Traditional cheesecake from Småland with almonds, raspberry jam and whipped cream
185,-

Marängsviss på Verandans vis
The Veranda version of Eton mess
175,-

Nyponsoppa med gräddglass, äpple och mandelflarn
Rose-hip soup with Swedish ice cream, apple and almond crisp
185,-

Äppelkaka med vaniljsås
Apple cake with vanilla sauce
175,-

Varma hjortron med vaniljglass och mandelflarn
Warm cloudbberries served with vanilla ice cream and almond crisp
225,-

Bon bons
65,-

