

## 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 tryffel  
*Mushroom soup with fried forest mushrooms and truffle*  
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, rårörda 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, betor och senapsstuvad potatis  
*Isterband sausage with pickled mustard seeds, beet root and mustard creamed potatoes*

225,-

Fläsklägg från Nibble gård med rotmos, picklad steklök, svensk senap och pepparrotssås  
*Pork belly from Nibble with mashed root vegetables, 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,-

