

## VERANDANS MENY

THE VERANDA MENU

795

### TARTAR PÅ REN

MED KALIXLÖJROM, SCHALOTTENLÖK,  
DILLMAJONNÄS OCH FRITERAD LAV  
Tartar of reindeer with bleak roe from Kalix,  
shallot, dill mayonnaise and  
deep-fried lichen

### TORSKRYGG AV JUMBOTORSK\*

MED STUVAD GRÖNKÅL, BACON  
OCH KOKT POTATIS  
Loin of Jumbo cod with creamy kale, bacon and  
boiled potatoes

### MARÄNGSVISS

PÅ VERANDANS VIS  
The Veranda version of Eton Mess

### VINPAKET

WINE PAIRING

465

2022 VALPOLICELLA 'NANFRÈ'  
TENUTA SANT'ANTONIO  
Veneto, Italy

2022 BOURGOGNE BLANC,  
MAISON CHANZY  
Burgundy, France

2023 MOSCATO D'ASTI, VIETTI  
Piedmont, Italy

ALKOHOLFRIA ALTERNATIV  
Non-alcoholic beverages – from 70

## FÖRRÄTTER

STARTERS

### KALIXLÖJROMSTOAST

MED KLASSISKA TILLBEHÖR  
Bleak roe from Kalix with sour cream,  
red onion and toast – 585

### ÖJEBYTOAST MED KRÄFTOR

FORELLROM, AKVAVIT OCH VÄSTERBOTTENSOST  
Toast Öjeby with crayfish, trout roe, aquavit  
and Västerbottens cheese – 345

### RÖKT MATJESILL

MED ÄGG, RÖDLÖK, DILL, POTATIS OCH BRYNT SMÖR  
Smoked Matjes herring with egg, red onion, dill,  
potatoes and browned butter – 195

### TARTAR PÅ REN

MED KALIXLÖJROM, SYLTAD SCHALOTTENLÖK,  
DILLMAJONNÄS OCH FRITERAD LAV  
Tartar of reindeer with bleak roe from Kalix, pickled shallot,  
dill mayonnaise and deep-fried lichen - 245

### VIT SPARRIS<sup>V</sup>

MED SANDEFJORDSÅS, BAKAT GOTLANDSÄGG  
OCH RÅGBRÖD  
White Asparagus with Sanderfjord sauce, baked egg from  
Gotland and rye bread – 295

### SVAMPSOPPA<sup>V</sup>

MED STEKT SKOGSSVAMP OCH TRYFFEL  
Mushroom soup with fried forest mushrooms and truffle – 205

Please let us know if you have any allergies.

<sup>V</sup> Vegetarian

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

\*\*ASC - Guarantees a farmed sustainable produce and green-  
light in WWF's fish guide



## VARMRÄTTER

MAIN COURSES

### TORSKRYGG AV JUMBOTORSK\*

MED STUVAD GRÖNKÅL, BACON OCH KOKT POTATIS  
Loin of Jumbo cod with creamy kale, bacon  
and boiled potatoes – 425

### 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 SYLTAD SENAPSRÖN, BETOR OCH  
SENAPSSTUVAD POTATIS  
Smoked Swedish sausage with pickled mustard seeds,  
beet root and mustard creamed potatoes – 245

### GRAND HÔTEL'S BLODPUDDING

MED GRILLAD FLÄSKSIDA, ÄPPLE, LINGON  
OCH POTATISPURÉ  
The Grand Hôtel black pudding with grilled pork belly, apple,  
lingonberries and potato purée – 235

### BIFF RYDBERG

MED DIJONSENAPSCRÈME  
Diced fillet of beef with potatoes, onion and  
Dijon mustard cream – 455

### ÄLGKÖTTBULLAR

MED POTATISPURÉ, GRÄDDSÅS, LINGON  
OCH PRESSGURKA  
Elk meatballs with potato purée, cream sauce,  
lingonberries and pickled cucumber – 275

### VEGANSKA "KÖTTBULLAR"<sup>V</sup>

MED KOKT POTATIS, GRÄDDSÅS, LINGON  
OCH PRESSGURKA  
Vegan "meatballs" with boiled potatoes,  
cream sauce, lingonberries and pickled cucumber – 275



## RÅVAROR I SÄSONG

SEASONAL PRODUCE

### EKOLOGISKA GULBETOR<sup>V</sup>

MED MJUKOSTKRÄM PÅ LYCKLIGA LAILA  
VITMÖGELOST, FRISSÉSALLAD  
OCH JORDÄRTSKOCKA  
Organic yellow beetroots with soft ripened cheese,  
frissé salad and Jerusalem artichoke - 225

### SVAMPFYLLD KROPPKAKA<sup>V</sup>

MED GRÄDDSTUVAD SVAMP OCH  
PICKLADE TRANBÄR  
Mushroom stuffed potato dumpling with creamy  
mushrooms and pickled cranberries - 255

### GRILLAD ROTSELLERI<sup>V</sup>

MED TRYFFEL, JORDÄRTSKOCKSPURÉ  
OCH BRYNT SMÖR  
Grilled celeriac with truffle, Jerusalem  
artichoke purée and browned butter - 225

TILLVAL

TILL SÄSONGENS RÅVAROR

ADD ON

FOR THE SEASONAL PRODUCE

### LAMMKOTLETTER

Lamb chops – 95

### KYCKLINGBRÖST FRÅN BJÄRE

Chicken breast from Bjäre – 95

### FJÄLLRÖDINGFILÉ\*\*

FRÅN NORGE  
Fillet of arctic char from Norway – 95