

VERANDANS MENY

THE VERANDA MENU

795

TARTAR PÅ REGNBÅGE

KALIXLÖJROM, POTATIS,

ÄGG, VÄSTERBOTTENSOST,

PEPPARROT OCH HÅRT TUNNBRÖD

Rainbow trout tartare, bleak roe from Kalix, potatoes, egg,

Västerbotten cheese, horseradish and crisp flatbread

SVENSK DOVHJORT

MOROT, HASSELBACKSPOTATIS, SVARTVINBÄRSGELÉ

OCH ENBÄRSGRÄDDSA

Swedish fallow deer, carrot, Hasselback potato, blackcurrant jelly and

juniper cream sauce

CHOKLADMUSSE

HASSELNÖTTER, APELSIN OCH HAVSSALT

Chocolate mousse with hazelnuts, orange and sea salt

FÖRRÄTTER

STARTERS

KALIXLÖJROM

KLASSISKA TILLBEHÖR

*Bleak roe from Kalix with sour cream,
red onion and toast - 585*

SOS- SILL*, OST OCH SMÖR

FYRA SORTERS SILL*, POTATIS, KNÄCKEBRÖD,

HÅRDOST GAMMEL PÄR FRÅN VÄRMLAND

Four varieties of herring with potatoes, crisp bread,

Hard cheese Gammel Pär from Värmland - 235

TARTAR PÅ REGNBÅGE

KALIXLÖJROM, POTATIS, ÄGG, VÄSTERBOTTENSOST,

PEPPARROT OCH HÅRT TUNNBRÖD

Rainbow trout tartare, bleak roe from Kalix, potatoes, egg,

Västerbotten cheese, horseradish and crisp flatbread - 285

BAKAT GOTLANDSÄGG^{VEG}

OSTRONSKIVLING, TRYFFEL,

SVAMPBULJONG, GRÄDDFIL OCH RÅGBRÖD

Baked egg from Gotland, oyster mushroom,

truffle, mushroom broth, sour cream and rye bread - 245

GRAVAD SVENSK RYGGBIFF

SHIITAKESVAMP, KARL-JOHANSSVAMP CRÉME

OCH SMÖRGÅSKRASSE

Cured Swedish sirloin steak, shiitake mushrooms,

porcini mushroom cream and cress - 255

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

RIMMAD REGNBÅGE

DILLSTUVAD POTATIS

Salt cured rainbow trout with dill creamed potatoes - 325

SMÖRSTEKT MARULK

GRÄDDSTUVAD KÅL, FLÅDERKAPRIS, SIDFLÅSK
OCH ROSTADE ROTFRUKTER

*Butter-fried monkfish, creamed cabbage, elderflower capers,
pork belly and roasted root vegetables - 465*

STEKT GÖS

SAVOJKÅL, ÄPPLE, SHITAKESVAMP OCH POTATISPURÉ

*Fried pike-perch, savoy cabbage, apple, shiitake mushrooms
and potato purée - 325*

GRILLAD PIGGVAR PÅ BEN

SOTAD CITRON, SOCKERÄRTOR, POTATIS,
CHAMPAGNESÅS OCH BRYNT SMÖR

*Grilled turbot on the bone, charred lemon, sugar snaps, potatoes, Champagne sauce
and browned butter - 545*

WALLENBERGARE

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*

ÄLGKÖTTBULLAR

POTATISPURÉ, GRÄDDSÅS, LINGON OCH PRESSGURKA

*Elk meatballs, potato purée, cream sauce,
lingonberries and pickled cucumber - 275*

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

SVENSK DOVHJORT

MOROT, HASSELBACKSPOTATIS, SVARTVINBÄRSGELÉ
OCH ENBÄRSGRÄDDSÅS

*Swedish fallow deer, carrot, Hasselback potato, blackcurrant jelly
and juniper cream sauce - 445*

BIFF RYDBERG

MED DIJONSENAPSCRÈME OCH ÄGGULA

*Diced fillet of beef with potatoes, onion, Dijon mustard cream
and egg yolk - 455*

*Please ask us where the meat comes from and kindly
let us know if you have any allergies.*

Our regular milk and cream are locally sourced from Stockholm Mejeri in Kallhäll.

VEG - Vegetarian

*** - Locally sourced produce.*

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



*One Planet Plate is WWF's label for meals that meet high standards
for climate and biodiversity.*

Read more at www.wwf.se

RÅVAROR I SÄSONG

SEASONAL PRODUCE

RÅRAKA^{VEG}

SVAMP, LINGON, SYRLIG KÅL OCH VINTERÄPPLE
*Potato cake, mushrooms, lingonberries,
pickled cabbage and winter apple - 245*

CONFITERAD JORDÄRTSKOCKA^{VEG}

TRYFFEL, RÖKT JORDÄRTSKOCKSPURÉ,
HASSELNÖTTER OCH CHAMPAGNEVINÄGER
*Confit Jerusalem artichoke, truffle,
smoked Jerusalem artichoke purée, hazelnuts
and Champagne vinegar - 275*

”PALT”^{VEG}

SHIITAKESVAMP, TRYFFEL, ÄRTOR
OCH MESSMÖRSÅS
*Potatoes and truffle, shiitake mushrooms, peas
and Swedish butter sauce ”messmör” - 235*

TILLVAL

TILL SÄSONGENS RÅVAROR

ADD ON

FOR THE SEASONAL PRODUCE

FJÄLLRÖDING FRÅN LANDÖN

Fillet of Arctic char from Landön - 95

MAJSKYCKLING FRÅN MUNKA-LJUNGBY

Corn-fed chicken from Munka-Ljungby - 95

FLÄSKKOTLETTER FRÅN ROCKLUNDA GÅRD**

Pork chops from Rocklunda farm - 95

EFTERRÄTTER

DESSERTS

SVENSKA GÅRDSOSTAR**

MED FRÖKNÄCKE OCH MARMELAD

Artisan Swedish cheeses with crispbread and marmalade – 185

CHOKLADMOUSSE

HASSELNÖTTER, APELSIN OCH HAVSSALT

Chocolate mousse with hazelnuts, orange and sea salt – 145

VARMA HJORTRON

MED VANILJGLASS OCH MANDELFLARN

*Warm cloudberry served with vanilla ice cream
and almond crisp – 325*

MARÄNGSVISS PÅ VERANDANS VIS

Meringue Sundae – 175

”TÅRTA”

TÅRTBOTTEN, BLÅBÄR, GRÄDDE OCH VANILJKRÄM

*”Cake”, blueberries, sponge cake, whipped cream and
vanilla custard – 175*

EN KULA GLASS ELLER SORBET

One scoop of ice cream or sorbet – 65

GÅNSVIKS CHOKLAD FRÅN HÄRNÖSAND

Chocolate from Gånsvik in Härnösand – 65