

# VERANDANS MENY

*THE VERANDA MENU*

795

## STENBITSROM

*MANDELPOTATISSKUM, BRYNT SMÖR OCH LÖK*

*Lumpfish roe, almond potato foam, browned butter and onion*

## LAMMYTTERFILÉ

*VIT SPARRIS, SPETSKÅLSPURÉ, SPRITÄRTER,*

*LÖK OCH LAMMBULJONG*

*Lamb striploin, pointed cabbage purée, white asparagus, peas,  
onion and lamb broth*

## GLASRABARBER

*ROSTAT BOVETE, VANILJ- OCH GRÄDDFILSGLASS*

*Forced rhubarb, roasted buckwheat, vanilla and sour cream ice cream*

# FÖRRÄTTER

## STARTERS

### KALIXLÖJROM

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

### SOS- SILL\*, ÖST OCH SMÖR

*FYRA SORTERS SILL\*, POTATIS, KNÄCKEBRÖD,  
HÅRDOST GAMMEL PÅR 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*

### STENBITSROM

*MANDELPOTATISSKUM, BRYNT SMÖR OCH LÖK  
Lumpfish roe, almond potato foam, browned butter  
and onion -295*

### GRÖN SPARRIS<sup>VEG</sup>

*KRISPIGT FRITERAT ÄGG, RAMSLÖKSMAJONNÄS OCH ROSTAD MANDEL  
Green asparagus, crispy deep-fried egg, ramsons mayonnaise and roasted almond  
- 285*

# VARMRÄTTER

## MAIN COURSES

### RIMMAD REGNBÅGE

*DILLSTUVAD POTATIS  
Salt cured rainbow trout with dill creamed potatoes - 325*

### SMÖRSTEKT MARULK

*VÅRENS PRIMÖRER OCH SMÖRAD KYCKLINGBULJONG  
Butter-fried Monkfish, spring vegetables and  
buttered chicken broth - 495*

### POCHERAD TORSK

*GRILLAD PURJOLÖK, KÅLBULJONG OCH RIVEN PEPPARROT  
Poached cod, grilled leek, cabbage broth and grated horseradish -325*

### GRILLAD PIGGVAR PÅ BEN

*SOTAD CITRON, SOCKERÄRTOR, POTATIS,  
CHAMPAGNESÅS OCH BRYNT SMÖR  
Grilled turbot on the bone, blackened lemon, sugar snaps, potatoes,  
Champagne sauce and browned butter - 545*

### SMÖRSTEKT SJÖTUNGA

*KALIXLÖJROM, POTATIS- OCH PURJOLÖKSPURÉ SAMT CHAMPAGNESÅS  
Butter-fried Dover sole, potato and leek purée with Champagne sauce - 995*

### 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*

# VARMRÄTTER

## MAIN COURSES

### ÄLGKÖTTBULLAR

POTATISPURÉ, GRÄDDSÅS, LINGON OCH PRESSGURKA

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

### LAMMYTTERFILÉ

VIT SPARRIS, SPETSKÅLSPURÉE, SPRITÄRTER, LÖK OCH LAMMBULJONG

*Lamb striploin, white asparagus, pointed cabbage purée, peas, onion and lamb broth  
-525*

### BIFF RYDBERG

MED DIJONSENAPSCRÈME OCH ÄGGULA

*Diced fillet of beef with potatoes, onion, 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](http://www.wwf.se)*

# RÅVAROR I SÄSONG

## SEASONAL PRODUCE

### ROSTAD SPETSKÅL<sup>VEG</sup>

SPETSKÅLSPURÉ, KUNGSOSTRONSKIVLING, TRYFFEL,

*ÄPELSMÖRSÅS OCH ROSTAD PANKO  
Roasted pointed cabbage, King oyster mushroom, truffle,  
apple beurre blanc and roasted panko - 315*

### VIT SPARRIS<sup>VEG</sup>

KALIXLÖJROM OCH GRÄSLÖKSHOLLANDAISE

*White asparagus, bleak roe from Kalix and chive hollandaise -425*

### GULBETOR<sup>VEG</sup>

POTATISPURÉ, VINÄGERGLACE OCH JORDÄRTSKOCKSCHIPS

*Golden beets, potato purée, vinegar glaze and Jerusalem aritchoke crisps - 295*

## 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*

### SMÖRSTEKT KANELBULLE

MED VANILJGLASS

*Butter fried cinnamon bun with vanilla ice cream – 185*

### VARMA HJORTRON

MED VANILJGLASS OCH MANDELFLARN

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

### GLASRABARBER

MED ROSTAT BOVETE, VANILJ- OCH GRÄDDFILSGLASS

*Forced rhubarb, roasted buckwheat, vanilla and sour cream ice cream – 185*

### ”TÅRTA”

TÅRTBOTTEN, BÄRKOMPOTT, GRÄDDE OCH VANILJKRÄM

*”Cake”, sponge cake, berry compote, 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*