

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*, 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

STENBITSROM

MANDELPOTATISSKUM, BRYNT SMÖR OCH LÖK

*Lumpfish roe, almond potato foam, browned butter
and onion -295*

GRÖN SPARRIS^{VEG}

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 80G



GRILLAD PURJOLÖK, KÅLBULJONG OCH RIVEN PEPPARROT

Poached cod 80g, 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

RÅVAROR I SÄSONG

SEASONAL PRODUCE

ROSTAD SPETSKÅL^{VEG}

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

VIT SPARRIS^{VEG}

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

GULBETOR^{VEG}

*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