

VERANDA MENU

TRE RÄTTER/THREE COURSES

595,-

Älgcarpaccio med lingon, Västerbottenost, inlagd svamp och enbärskräm
Elk carpaccio with lingonberries, Västerbotten cheese, pickled mushrooms and juniper crème

Halstrad röding med messmörssås, forellrom, morotskräm, brysselkål och mandelpotatispuré
Grilled char with butter sauce, trout roe, carrot crème, Brussels sprouts and almond potato purée

Varm hjortronsoppa med vaniljglass, vit chokladkräm och krossade drömmar
Warm cloudberry compote with vanilla ice cream, white chocolate crème and crumble

DRYCKESPAKET/BEVERAGE PAIRING

395,-

2020 Maison Chanzzy Bourgogne Rouge - Burgundy, France

2021 Wittman Riesling Trocken - Rheinhessen, Germany

2020 Nivole Moscato d'Asti - Piedmont, Italy

Alkoholfria alternativ fr. 62,-
Non-alcoholic beverages from 62,-



Om Ni är allergisk, fråga oss gärna vad maten innehåller
If you're allergic, don't hesitate to ask us what the food contains

Gluten- och laktosfria alternativ finns
Gluten- and lactose free options are available

FÖRRÄTTER/STARTERS

30g or 50g Gastro Unika Royal Belgisk Caviar med toast, rödlök och gräddfil
30g or 50g Gastro Unika Royal Belgian Caviar with toast, red onion and sour cream
1215,- / 1815,-

30g Gastro Unika Royal Belgisk Caviar Osietra med toast, rödlök och gräddfil
30g Gastro Unika Royal Belgian Caviar Osietra with toast, red onion and sour cream
1445,-

Matjessill från Klädesholmen med potatis, gräddfil, rödlök, Västerbottensost, ägg och brynt smör
Matjes herring from Klädesholmen with potatoes, sour cream, red onion, Västerbottens cheese, egg and browned butter
235,-

Kalixlöjromstoast med klassiska tillbehör
Toast with Kalix bleak roe, sour cream and red onion
585,-

Älgcarpaccio med lingon, Västerbottenost, inlagd svamp och enbärskräm
Elk carpaccio with lingonberries, Västerbotten cheese, pickled mushrooms and juniper crème
265,-

**Potatis- och purjolökssoppa med rostade rotfrukter och tryffel crème fraiche
***Potato and leek soup with roasted root vegetables and truffle crème fraiche*
195,-



* MSC-märkt
** Vegetariskt

VARMRÄTTER/MAIN COURSES

Halstrad röding med messmörssås, forellrom, morotskräm, brysselkål och mandelpotatispuré
Grilled char with butter sauce, trout roe, carrot crème, brussels sprouts and almond potato purée
325.-

*Smörstekt sej med fänkål, tomat, blåmusslor, kokt potatis och musselsås
Butter fried pollock with fennel, tomato, blue mussels, boiled potatoes and mussel sauce
315.-

Svensk ryggbiff med bakad purjolök, baconkrisp, potatispuré och rödvinssås
Swedish sirloin steak with baked leek, bacon crisp, potato purée and red wine sauce
395.-

**Ungsbakad rotselleri med hasselnötter, svamp, Västerbottenost, brynt smör och jordärtskockspuré
***Ovenbaked celeriac with hazelnuts, mushrooms, Västerbotten cheese, browned butter and Jerusalem artichoke purée*
215.-

VERANDANS KLASSIKER/CLASSICS

Rimmad lax med dillstuvad potatis
Salt cured salmon with dill creamed potatoes
315.-

Mr. Hepburns sallad med kyckling, bacon och avokado
Mr. Hepburn's salad with chicken, bacon and avocado
305.-

Wallenbergare med potatispuré, råörda lingon, brynt smör och gröna ärtor
Veal patty à la Wallenberg with potato purée, lingonberries, browned butter and green peas
345.-

Biff Rydberg med Dijonsenapskrème
Diced fillet of beef with potato, onion and Dijon mustard cream
435.-



* MSC-märkt

** Vegetariskt

EFTERRÄTTER/DESSERTS

Varm hjortronsoppa med vaniljglass, vit chokladkräm och krossade drömmar
Warm cloudberry compote with vanilla ice cream, white chocolate crème and crumble
165.-

Varma hjortron med vaniljglass
Warm cloudberry served with vanilla ice cream
225.-

Crème brûlée
155.-

Bon bons
65.-

