

# VERANDA MENU

## MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Svensk eldad gös med tomat, fänkål och libbsticka  
*Swedish blackened pike-perch with tomato, fennel and lovage*

Grillad kalvfilé med smörad kalvbuljong, ramslök, vit sparris och potatispuré  
*Grilled fillet of veal with butter veal bouillon, ramson, white asparagus and potato purée*

Rabarber med mazarin och gräddfil  
*Rhubarb with almond cake and sour cream*

## VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2021 Weingut Wittmann *Riesling Trocken* - Rheinhessen, Germany  
2021 Domaine de la Rochette *Bourgogne Rouge* - Burgundy, France  
2018 Royal Tokaj Wine Company *Tokaj Late Harvest* - Tokaj, Hungary

Alkohol fria alternativ från 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 eller 50g Gastro Unika Belgisk Caviar med toast, rödlök och gräddfil  
*30g or 50g Gastro Unika Belgian Caviar with sour cream and red onion, served with butter fried toast*  
1215,- / 1815,-

Kalixlöjromstost med klassiska tillbehör  
*Bleak roe from Kalix with sour cream and red onion, served with butter fried toast*  
585,-

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

Sotad tartar på svensk biff med ramlöksmajonnäs, isad silverlök och Fransk vattenkrasse  
*Blackened tartar of Swedish beef with ramson mayonnaise, iced silverskin onion and French water cress*  
285,-

Eldad gös från Mälaren med tomatvatten, fänkål och libbsticka  
*Blackened pike-perch from Mälaren with tomato water, fennel and lovage*  
265,-

Anjovis med lök, potatis och Kalixlöjrom  
*Anchovy with onion, potato and bleak roe from Kalix*  
245,-

\*\*Variation på svamp med tryffel och äggula  
*Variation of mushroom with truffle and egg yolk*  
235,-



\*\* Vegetariskt

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Smörstekt rödtunga, mangold, pocherat ägg och Västerbottensost  
*Butter fried lemon sole, mangold, poached egg and Västerbotten cheese*  
395,-

Grillad kalvfilé med smörad kalvbuljong, ramslök, vit sparris och potatispuré  
*Grilled fillet of veal with butter veal bouillon, ramson, white asparagus and potato purée*  
465,-

Variation på vårlamm med primörer, tryffel, ramslökskapis och lammsky  
*Variation on spring lamb with early vegetables, truffle, ramson caper and lamb gravy*  
375,-

\*\*Kroppkakor med ädelostsås  
*Potato dumpling with blue cheese sauce*  
285,-

Ravioli med oxkind, ricotta, oxbuljong och tryffel  
*Ravioli with ox cheek, ricotta cheese, ox bouillon and truffle*  
305,-

## 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, brown butter and green peas*  
345,-

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

\*\* Vegetariskt

## EFTERRÄTTER / DESSERTS

Rabarber med mazarin och gräddfil  
*Rhubarb with almond cake and sour cream*  
145,-

Choklad med romrussinglass och drömmar  
*Chocolate with rum raisin ice cream and dreams biscuits*  
145,-

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

Crème Brûlée  
155,-

Bon bons  
65,-

