

# VERANDALUNCH

## TRE RÄTTER/THREE COURSES

595,-

Ceviche på hälleflundra med majrova, kålrabbi och forellrom  
*Ceviche of halibut with turnip, kohlrabi and trout roe*

Kalvlever Anglais med bacon, potatis, kapris och rödvinssås  
*Calf's liver Anglais with bacon, potato, caper and red wine sauce*

Pannacotta med rabarber, jordgubbar och crumble  
*Pannacotta with rhubarb, strawberries and crumble*

## DRYCKESPAKET/BEVERAGE PAIRING

395,-

2021 Wittmann Riesling Trocken - Rheinhessen, Germany  
2020 Donatella Colombini Rosso di Montalcino - Tuscany, Italy  
2021 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,-

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.-

Ceviche på hälleflundra med majrova, kålrabbi och forellrom  
*Ceviche of halibut with turnip, kohlrabi and trout roe*  
265.-

\*\*Burrata med råreven tomat, oliver och citron  
*\*\*Burrata with raw granted tomato, olives and lemon*  
235.-



\*\*Vegetariskt  
\*\* Vegetarian

## VARMRÄTTER/MAIN COURSES

\*Smörstekt sejrygg med chorizo, tomat, fänkål och selleri  
*Butter fried back of coalfish with chorizo, tomato, fennel and celery*  
275.-

Kalvlever Anglais med bacon, potatis, kapris och rödvinsås  
*Calf's liver Anglais with bacon, potato, caper and red wine sauce*  
295.-

\*\*Grönärtsrisotto med getost och citron  
*\*\*Green pea risotto with goat cheese and lemon*  
245.-

## 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, rårörda lingon, brynt smör och gröna ärtor  
*Veal patty à la Wallenberg with potato purée, lingonberries, browned butter and green peas*  
345.-

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



\* MSC  
\*\* Vegetariskt  
\*\*Vegetarian

## EFTERRÄTTER/DESSERTS

Pannacotta med rabarber, jordgubbar och crumble

*Pannacotta with rhubarb, strawberries and crumble*

145.-

Varma hjortron med vaniljglass

*Warm cloudberry served with vanilla ice cream*

225.-

Crème brûlée

155.-

Bon bons

65.-

