

VERANDALUNCH

TRE RÄTTER/THREE COURSES

595,-

Nässelsoppa med bakat ägg och forellrom
Nettle soup with baked egg and trout roe

Fiskqueneller med hummersås, kräftstjärtar och potatisstomp
Fish quenelles with lobster sauce, crayfish tails and mashed potatoes

Sockerkaka med persikosorbet och vit choklad
Sponge cake with peach sorbet and white chocolate

DRYCKESPAKET/BEVERAGE PAIRING

395,-

2018 Brandini Alta Langa Brut - Piedmont, Italy
2018 Monadavi Chardonnay Napa Valley - California, USA
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.-

Nässelsoppa med bakat ägg och forellrom
Nettle soup with baked egg and trout roe
265.-

**Tartar på ekologisk rödbeta med grillad majonnäs, örter och krispig potatis
***Tartare on organic beetroot with grilled mayonnaise, herbs and crispy potatoes*
225.-



** Vegetarian

VARMRÄTTER/MAIN COURSES

Fiskqueneller med hummersås, kräftstjärtar och potatisstomp
Fish quenelles with lobster sauce, crayfish tails and mashed potatoes
315.-

Grillad hemlagad korv på hjort med varmt rökt sidfläsk, svamp, lök och potatispuré
Grilled homemade venison sausage with smoked bacon, mushroom, onion and potato purée
275.-

**Honungsglaserad blomkål med friterad potatis, puffat ris och emulsion på äpple
***Honey glazed cauliflower with deep-fried potatoes, puffed rice and apple emulsion*
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 Dijonsenapskrème
Diced fillet of beef with potato, onion and Dijon mustard cream
435.-



**Vegetarian

EFTERRÄTTER/DESSERTS

Sockerkaka med persikosorbet och vit choklad
Sponge cake with peach sorbet and white chocolate
145.-

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

Crème brûlée
155.-

Bon bons
65.-

