

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,-

2022 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 68,-
Non-alcoholic beverages from 68,-



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,-

Svensk eldad gös med tomat, fänkål och libbsticka
Swedish blackened pike-perch with tomato, fennel and lovage
265,-

*Stenbitsrom med färsk potatis och äggkräm på Gotländska ägg
Lumpfish roe with new potatoes and egg cream of egg from Gotland
255,-

**Grillad grön svensk sparris med dragon, hasselnötter och riven Havgus ost
Grilled green Swedish asparagus with tarragon, hazelnuts and grated Havgus cheese
245,-



* MSC

** Vegetarian

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Grillad piggvarsfilé med smörsås, handskalade räkor, pepparrot och potatis
Grilled fillet of turbot with butter sauce, hand peeled shrimps, horseradish and potatoes
465,-

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

Grillad kalvfilé med smörad kalvbuljong, ramslök, vit sparris och potatispuré
Grilled fillet of veal with buttered 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,-

**Boveterisotto med sparris, Prosciano ost och örter
***Buckwheat risotto with asparagus, Prosciano cheese and herbs*
285,-

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,-

** Vegetarian

EFTERRÄTTER / DESSERTS

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

145,-

Vispad pannacotta med jordgubbar, jordgubbspuré och lime
Whipped pannacotta with strawberries, strawberry purée and lime

165,-

Varma hjortron med vaniljglass
Warm cloudbberries served with vanilla ice cream

225,-

Crème Brûlée

155,-

Bon bons

65,-

