

# VERANDA MENU

## MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Najadlax med crème fraische, örter, picklade senapsfrön och citron  
*Cold smoked salmon with crème fraische, herbs, pickled mustard seeds and lemon*

Ljummen rostbiffsallad på Svensk oxfilé med primörer och ramlöksmajonnäs  
*Luke warm roast beef salad on Swedish fillet of beef with spring vegetables and ramson mayonnaise*

Variation på jordgubbar med vaniljglass  
*Strawberry variation with vanilla ice cream*

## VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2022 Weingut Wittmann *Riesling Trocken* - Rheinhessen, Germany  
2021 Albert Ponnelle *Bourgogne Rouge* - Burgundy, France  
Brännland Iscider - Västerbotten, Sweden

Alkoholfria 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,-

Kalixlöjromstoast 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,-

Najadlax med crème fraiche, örter, picklade senapsfrön och citron  
*Cold smoked salmon with crème fraiche, herbs, pickled mustard seeds and lemon*  
275,-

\*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,-

Hällstekt rödingfilé med grillad ämnesgurka, forellrom och beurre blanc  
*Pan fried fillet of char with grilled topic cucumber, trout roe and beurre blanc*  
325,-

Ljummen rostbiffsallad på Svensk oxfilé med primörer och ramslöksmajonnäs  
*Luke warm roast beef salad on Swedish fillet of beef with spring vegetables and ramson mayonnaise*  
415,-

Kycklingbröst från Bjäre med broccolipuré, mandel, dragon och glaserad kycklingbuljong  
*Chicken breast from Bjäre with broccoli purée, almonds, tarragon and glazed chicken bouillon*  
315,-

\*\*Grillad spetskål med morotspuré, örtvinegrett och puffat bovete  
*\*\*Grilled point cabbage with carrot purée, herb vinaigrette and puffed buckwheat*  
265,-

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

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

\* MSC

\*\* Vegetarian

## EFTERRÄTTER / DESSERTS

Rabarber med mazarin och gräddfilsglass smaksatt med chevré  
*Rhubarb with almond cake and sour cream ice cream flavored with chevré*

145,-

Variation på jordgubbar med vaniljglass  
*Strawberry variation with vanilla ice cream*

165,-

Varma hjortron med vaniljglass  
*Warm cloudbberries served with vanilla ice cream*

225,-

Crème Brûlée

155,-

Bon bons

65,-

