

VERANDA MENU

MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

755,-

Tartar på svensk oxfilé med kantareller, silverlök och brynt smör
Swedish beef tartar with chanterelles, silver skin onion and browned butter

Smörbakad piggvar med svamp, spritärtor, löjrom och svampsås
Turbot baked in butter with mushroom, green pea, bleak roe and mushroom sauce

Crème brûlée

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2021 Albert Ponnelle Bourgogne Rouge - Burgundy, France
2021 Lander-Jenkins Chardonnay - California, USA
Barbeito 5y Island Rich Madeira - Madeira, Portugal

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.

FÖRRÄTTER / STARTERS

30g eller 50g Gastro Unika Belgiska Caviar med toast, rödlök och gräddfil
30g or 50g Gastro Unika Belgian Caviar with toast, red onion and sour cream
1215,- / 1815,-

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

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

Tartar på svensk oxfilé med kantareller, silverlök och brynt smör
Swedish beef tartar with chanterelles, silver skin onion and browned butter
255,-

Bakad jordärtskocka med friterat kycklingskinn, kycklingbuljong och tryffel
Baked Jerusalem artichoke with deep-fried chicken skinn, chicken boullion and truffle
245,-

Kantarell, stenbitsrom och Västerbottenost på grillad Levain
Chantarelles, lumpfish roe and Västerbotten cheese on grilled Levain
275,-



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Stekt piggvar med svamp, spritärtor, löjrom och svampsås
Grilled turbot with mushroom, green pea, bleak roe and mushroom sauce
495,-

Regnbågslax med svartrot, blåmusslor och skummad musselsås
Rainbow salmon with salsify, blue mussels and whipped mussel sauce
345,-

Kryddbakad fläksida med Karljohansvamp och cidersenapssås
Spicy baked pork side with porcini mushrooms and cider mustard sauce
355,-

Hjortytterfilé med svartrot, lingon och rödvinssås
Venison tenderloin with salsify, lingonberries and red wine sauce
445,-

Bakad blomkål med kantareller, blomkålspuré, picklade senapsfrön och Sveciaost
Baked cauliflower with chanterells, cauliflower purée, pickled mustard seeds and Svecia cheese
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, browned butter and green peas
345,-

Biff Rydberg med Dijonsenapscrème
Diced fillet of beef with potatoes, onion and Dijon mustard cream
435,-

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Friterad äpple med vaniljglass, karamell och havre
Deep-fried apple with vanilla ice cream, caramel and oat
145,-

Chokladmousse, chokladsorbet med blåbär och crumble
Chocolate mousse, chocolate sorbet with blueberries and crumble
175,-

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

Crème Brûlée
155,-

Bon bons
65,-

