

# VERANDALUNCH

## TRE RÄTTER/THREE COURSES

595,-

Smörstekt kammussla med jordärtskockspuré, stekt bacon och örter  
*Butter fried scallop with Jerusalem artichoke purée, fried bacon and herbs*

Rödvinmarinerad oxkind med steklök, svamp och rökt fläksida  
*Red wine marinated beef check with fried onion, mushroom and smoked pork side*

Bakad choklad med havresmulor och blåbär  
*Baked chocolate with oat crumble and blueberries*

## DRYCKESPAKET/BEVERAGE PAIRING

395,-

2020 Bread & Butter Sauvignon Blanc - California, USA  
2020 Bodega Juan Gil Monastell Silver Label - Jumilla, Spain  
Graham's Tawny Port 10 years - Douro, Portugal

Alkoholfria alternativ fr. 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*

## FÖRRÄTTER/STARTERS

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

Kalixlöjromstost med rödlök och gräddfil  
*Bleak roe from Kalix with toast, red onion and sour cream*  
585,-

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,-

Smörstekt kammussla med jordärtskockspuré, stekt bacon och örter  
*Butter fried scallop with Jerusalem artichoke purée, fried bacon and herbs*  
295,-

\*Hummerskagen  
*\*Toast with a mixture of lobster, mayonnaise and dill*  
325,-

\*\*Råraka med tångkaviar, rökt gräddfil och picklad lök  
*\*\*Hash brown with seaweed caviar, smoked sour cream and pickled onion*  
215,-



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

## VARMRÄTTER/MAIN COURSES

\*Stekt rödspätta med kapris, dill och potatis

*\*Fried plaice with caper, dill and potato*

325.-

Rödvinsmarinerad oxkind med steklök, svamp och rökt fläksida

*Red wine marinated beef check with fried onion, mushroom and smoked pork side*

325.-

\*\*Bakad blomkål med kantareller, blomkålpuré, picklade senapsfrön och Sveciaost

*\*\*Baked cauliflower with chanterelles, cauliflower purée, pickled mustard seeds and Svecia cheese*

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, browned butter and green peas*

345.-

Biff Rydberg med Dijonsenapskrème

*Diced fillet of beef with potatoes, onion and Dijon mustard cream*

435.-



\*\*Vegetarian

## EFTERRÄTTER/DESSERTS

Bakad choklad med havresmulor och blåbär  
*Baked chocolate with oat crumble and blueberries*

165.-

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

225.-

Crème brûlée

155.-

Bon bons

65.-

