

VALENTINE MENU

MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Kalixlöjrom, danska hårdosten Havgus, potatiskräm, pepparrot och brynt smör
Bleak roe from Kalix, Danish hard cheese Havgus, potato crème, horseradish and browned butter

Smörstekt hjort med viltkorv, kål, rotselleri, långpeppar och lingon
Butter fried venison with game sausage, cabbage, celeriac, long pepper and lingonberries

Karameliserade äpplen med vaniljglass
Caramelized apples with vanilla ice cream

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2022 Weingut Wittman Riesling Trocken - Rheinhessen, Germany
2020 Bodega Numanthia Termes - Toro, Spain
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.

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
1315,- / 1915,-

Kalixlöjromstoast med klassiska tillbehör
Bleak roe from Kalix with sour cream, red onion and toast
585,-

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

Kalixlöjrom, danska hårdosten Havgus, potatiskräm, pepparrot och brynt smör
Bleak roe from Kalix, Danish hard cheese Havgus, potato crème, horseradish and browned butter
305,-

Tartar på svensk oxfilé med rostad bovete, danska hårdosten Gammelknas och rostad lökkräm
Swedish beef tartare with roasted buckwheat, Danish hard cheese Gammelknas and roasted onion crème
275,-

Blodkorv med svenska sädesslag, kycklingleversås och tryffel
Black sausage with Swedish cereals, chicken liver sauce and truffle
295,-

** Svensk ostsablé med betor, frissésallad och ärtor från Rättvik
** *Swedish cheese sablé with beets, frisée salad and peas from Rättvik*
225,-



** Vegetarian
*MSC

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Pocherad *torsk med bottarga, picklad rotselleri, kavring, brynt smör och jordärtskockspuré
*Poached *cod with bottarga, pickled celeriac, dark rye bread, browned butter and Jerusalem artichoke purée*
365,-

Ugnsbakad röding från Vilhelmina med Hernö ginpicklad blomkål, sotad morot, forellrom,
Avrugakaviar och Sandefjordsås
*Baked char from Vilhelmina with Hernö Gin pickled cauliflower, blackened carrot,
Avruga caviar and Sandefjord sauce*
345,-

Kycklingbröst från Bjäre med palsternackspuré, friterad jordärtskocka, smörad grönkål och mandel
Chicken breast from Bjäre with parsnip purée, deep-fried Jerusalem artichoke, buttered kale and almonds
335,-

Smörstekt hjort med viltkorv, kål, rotselleri, långpeppar och lingon
Butter fried venison with game sausage, cabbage, celeriac, long pepper and lingonberries
395,-

Chateaubriand med grönkål, svamp, jordärtskocka och rödvinssås (2 personer, 45 min.)
*Chateaubriand with kale, mushrooms, Jerusalem artichoke and red wine sauce
(2 persons, 45 min.)*
1395,-

**Smörbakad rotselleri med jordärtskockspuré, sotad brysselkål, riven Havgus och tryffel
***Butter baked celeriac with Jerusalem artichoke purée, blackened Brussels sprouts, grated Havgus and truffle*
305,-

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, raw preserved lingonberries, browned butter and green peas
345,-

Biff Rydberg med Dijonsenapskrème
Diced fillet of beef with potatoes, onion and Dijon mustard cream

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Karameliserade äpplen med vaniljglass
Caramelized apples with vanilla ice cream
165,-

Paris-Brest med rabarber och vanilj
Paris-Brest with rhubarb and vanilla
175,-

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

Crème Brûlée
155,-

Bon bons
65,-

