

VERANDALUNCH

TRE RÄTTER/THREE COURSES

595,-

Älgcarpaccio med Karl-Johansvamp, inlagda senapsfrön och riven Västerbottensost
Elk carpaccio with cep mushroom, pickled mustard seeds and grated Västerbotten cheese

Smörstekt abborre med svamp, *stenbitsrom och Sandefjordssås
Butter fried perch with mushroom, lumpfish roe and Sandefjord sauce

Marängsviss med jordgubbar, banan och grädde
Meringue shells with strawberries, banana and whipped cream

DRYCKESPAKET/BEVERAGE PAIRING

395,-

2021 Bourgogne Rouge Les Tilleuls, Albert Ponnelle - Burgundy, France

2020 Chardonnay, Lander-Jenkins - California, USA

2022 Andersen Winery Elmsfeur *Sparkling Rhubarb* - Knebel, Denmark

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
Gluten- and lactose free options are available

FÖRRÄTTER/STARTERS

30g or 50g Gastro Unika Royal Belgisk Caviar med toast, rödlök och gräddfil
30g or 50g Gastro Unika Royal Belgian Caviar with toast, red onion and sour cream
1315,- / 1915,-

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.-

Kalixlöjromstoast med klassiska tillbehör
Toast with Kalix bleak roe, sour cream and red onion
585.-

Älgcarpaccio med Karl-Johansvamp, inlagda senapsfrön och riven Västerbottensost
Elk carpaccio with cep mushroom, pickled mustard seeds and grated Västerbotten cheese
295.-

**Sotad morot med morotspuré, kavringkrisp och brynt smör
***Blackened carrot with carrot purée, dark rye bread crisp and browned butter*
185.-



** Vegetarian

* MSC (Certified Sustainable Seafood)

VARMRÄTTER/MAIN COURSES

Smörstekt abborre med svamp, *stenbitsrom och Sandefjordssås
Butter fried perch with mushroom, lumpfish roe and Sandefjord sauce
315.-

Kalvschnitzel med ljummen potatissallad och rödvinssås
Calf schnitzel with luke warm potato salad and red wine sauce
325.-

**Saltbakad rotselleri med svamp, picklad steklök, tryffel och svampbuljong
***Salt baked celeriac with mushroom, pickled small onion, truffle and mushroom bouillon*
255.-

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 Dijonsenapskrème
Diced fillet of beef with potato, onion and Dijon mustard cream
435.-



EFTERRÄTTER/DESSERTS

Marängsviss med jordgubbar, banan och grädde
Meringue shells with strawberries, banana and whipped cream
165.-

Varma hjortron med vaniljglass
Warm cloudberries served with vanilla ice cream
225.-

Crème brûlée
155.-

Bon bons
65.-

