

# SMÖRGÅSBORD

Monday-Friday 18.00 - 22.00, Saturday - Sunday 12.30-16.00 & 18.00-22.00  
695,- (Children from 6 year - 11 year 295,-)

## VERANDA MENU MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Stenbitsrom med rökt äggkräm, potatis och schalottenlök  
*Lumpfish roe with smoked egg crème, potato and shallots*

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*

## 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,-

Kalixlöjromstost 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,-

Stenbitsrom med rökt äggkräm, potatis och schalottenlök  
*Lumpfish roe with smoked egg crème, potato and shallots*  
285,-

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,-

Vit sparris med brynt smörhollandaise och mandel  
*White asparagus with browned butter hollandaise with almonds*  
325,-  
*Add lumpfish roe 10 gram 20,- or  
bleak roe 10 gram 95,-*

\*\* Svensk ostsablé med betor, frissésallad och ärtor från Rättvik  
*\*\* Swedish cheese sablé with beets, frissée 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,-

Pärllhöna med grillad sparris, knipplök, spritärta, savojkål och sherrysås  
*Guinea fowl with grilled asparagus, onion, peas, savoy cabbage and sherry sauce*

365,-

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 potato, onion and Dijon mustard cream*

435,-

## 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 cloudberry served with vanilla ice cream*

225,-

Crème Brûlée

155,-

Bon bons

65,-