

VERANDALUNCH

TRE RÄTTER/THREE COURSES

595,-

Najadlax med picklade senapsfrön och crème fraiche
Najad salmon with pickled mustard seeds and crème fraiche

Grillad biff med picklad schalottenlök, potatiskaka, gräslöksmajonnäs och rosépepparsås
Grilled beef with pickled shallot, potato cake, chive mayonnaise and rosé pepper sauce

Vispad chokladmousse med bär och rostad mandel
Whipped chocolate mousse with berries and roasted almonds

DRYCKESPAKET/BEVERAGE PAIRING

395,-

2020 Bread & Butter, Sauvignon Blanc - California, USA
2020 Black Stallion, Cabernet Sauvignon - California, USA
Graham's Tawny Port 10 years, Barbeito - 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
Gluten- and lactose free options are available

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
1315,- / 1915,-

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,-

Najadlax med picklade senapsfrön och crème fraiche
Najad salmon with pickled mustard seeds and crème fraiche
295,-

**Sotad grön sparris med kavring, riven rödbrokig ost och gräslöksmajonnäs
***Blackened green asparagus with dark rye bread, grated cheese and chive mayonnaise*
185,-



*MSC
**Vegetarian

VARMRÄTTER/MAIN COURSES

Smörstekt abborre med gräddstuvad spetskål, stenbitsrom, potatis och brynt smör
Butter fried perch with creamed point cabbage, lumpfish roe, potato and browned butter
315.-

Grillad biff med picklad schalottenlök, potatiskaka, gräslöksmajonnäs och rosépepparsås
Grilled beef with pickled shallot, potato cake, chive mayonnaise and rosé pepper sauce
325.-

**Ugnsrostad spetskål med svenska sädeslag, smörad svampbuljong och färsk tryffel
***Oven baked point cabbage with Swedish cereals, buttered mushroom bouillion and truffle*
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, raw preserved 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

Vispad chokladmousse med bär och rostad mandel
Whipped chocolate mousse with berries and roasted almonds

165.-

Varma hjortron med vaniljglass
Warm cloudberry served with vanilla ice cream

225.-

Crème brûlée

155.-

Bon bons

65.-

