

Du väljer själv förrätt, varmrätt och dessert.

FÖRRÄTTER

Löjrom från Bottenviken

brियोche, syrad grädde, rödlök, gräslök och citron

Rimmad hälleflundra

blodapelsin, brynt smör, forellrom och kålrabbi

VARMRÄTTER

Sotad sejrygg

ångat ris, tryffel, stekt svamp, brynt smör och lagrad ostsås

Ångad fjällröding

blåmusselbuljong, aioli och vitlöksbröd

– Tillval 95 kr –

lagrad hårdost, rostade hasselnötter och äppelkompott

DESSERTER

Kvällens bakelse

från vår konditor

Pistagegelato

pistagesmör och karamelliserad croissant

Låt vår sommelier rekommendera en flaska vin att dela, som passar till både första och andra serveringen. Som avslut håller vi upp ett glas dessertvin som rundar av kvällen på bästa sätt.

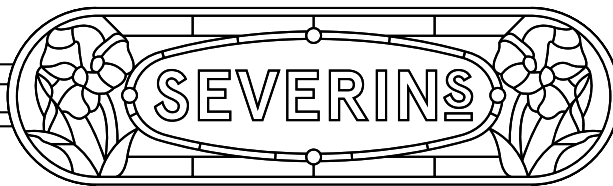
VINREKOMMENDATION – FAST PRIS PER SÄLLSKAP

1000 kr – prisvärt val med välgjorda klassiska viner

1500 kr – djup och komplexitet från små utvalda producenter

2500 kr – exklusiva viner som lyfter middagsupplevelsen

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST? PRATA MED OSS.



Du väljer själv förrätt, varmrätt och dessert.

FÖRRÄTTER

Bondost från Skrea

vintertryffel, friseé, macadamia och bakad rödbeta

Toast Severin

hummer, räkor, picklad silverlök och vesterhavsost

VARMRÄTTER

Bakad rödtunga

sandefordsås, spenat, forellrom, gräslök och potatispure

Risotto med havskräftor

svensk saffran, betor och syrlig fänkål

– Tillval 95 kr –

lagrad hårdost, rostade hasselnötter och äppelkompott

DESSERTER

Kvällens bakelse

från vår konditor

Crème brûlée

i klassisk version

Låt vår sommelier rekommendera en flaska vin att dela, som passar till både första och andra serveringen. Som avslut håller vi upp ett glas dessertvin som rundar av kvällen på bästa sätt.

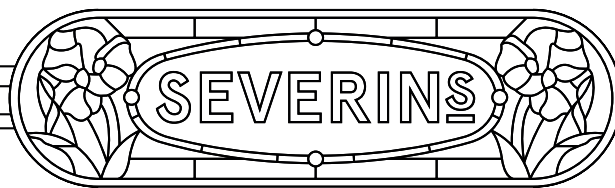
VINREKOMMENDATION – FAST PRIS PER SÄLLSKAP

1000 kr – prisvärt val med välgjorda klassiska viner

1500 kr – djup och komplexitet från små utvalda producenter

2500 kr – exklusiva viner som lyfter middagsupplevelsen

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST? PRATA MED OSS.



Du väljer själv förrätt, varmrätt och dessert.

FÖRRÄTTER

Bondost från Skrea

vintertryffel, friseé, macadamia och bakad rödbeta

Tångkaviar

med klassiska tillbehör

VARMRÄTTER

Höstsoppa

jordärtskocka, säsongens svamp, rostade vallmofrön och kål

Risotto

svensk saffran, betor och vitlöksbröd

– Tillval 95 kr –

lagrad hårdost, rostade hasselnötter och äppelkompott

DESSERTER

Kvällens bakelse

från vår konditor

Pistagegelato

pistagesmör och karamelliserad croissant

Låt vår sommelier rekommendera en flaska vin att dela, som passar till både första och andra serveringen. Som avslut håller vi upp ett glas dessertvin som rundar av kvällen på bästa sätt.

VINREKOMMENDATION – FAST PRIS PER SÄLLSKAP

1000 kr – prisvärt val med välgjorda klassiska viner

1500 kr – djup och komplexitet från små utvalda producenter

2500 kr – exklusiva viner som lyfter middagsupplevelsen

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST? PRATA MED OSS.