

SEVERINS

FÖRRÄTT

Bakat gårdsägg 155
stekt svamp, hollandaise med rostat bovete och dragon

Potatiskaka med löjrom 295
crème fraîche, rödlök, gräslök, citron och sallad

Sallad 55
två olika sallader, perfekt att dela på

Hemgjorda pommes och lagrad hårdost
med löjromsdipp 125
med örtmajonnäs 85
med aioli 75

2 st OSTRON
& CHAMPAGNE

250

FRANSKA
OSTRON

Gillardeau 35/st
Ett halvt dussin 200
Ett dussin 400

SEVERINS 3-RÄTTERS

BAKAT GÅRDSÄGG
SMÖRSTEKT LAX
CRÈME BRÛLÉE

455

VARMRÄTT

Brässerad pluma 195
pepparsås, rostade morötter med dragon och crudité

Smörstekta lax 245
citronsås med inkokta rovor, gräslök och potatispure

Risotto på säsongens svamp 195
jordärtskocka och örtsallad

DESSERT

Pistagegelato 165
pistagesmör och karamelliserad croissant

Crème brûlée 125
i klassisk version

Ostservering 95
lagrad hårdost, rostade hasselnötter och äppelkompott

FRÅGA GÄRNA EFTER VÅR VINLISTA
MED UTVALDA FLASKOR.

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST?
PRATA MED OSS.

SEVERINS

STARTERS

Baked farm egg 155

sautéed mushrooms, hollandaise with roasted buckwheat and tarragon

Potato cake with vendace roe 295

crème fraîche, red onion, chives, lemon and salad

Salad 55

two different salads, perfect for sharing

Homemade fries with cheese

with vendace roe dip 125

with herb mayonnaise 85

with aioli 75

2 OYSTERS
& CHAMPAGNE

250

FRENCH

OYSTERS

Gillardeau 35/piece

Half a dozen 200

A dozen 400

SEVERIN'S 3-COURSE LUNCH

BAKED FARM EGG
BUTTER-SEARED SALMON
CRÈME BRÛLÉE

455

MAINS

Braised pluma 195

pepper sauce, roasted carrots with tarragon and crudité

Butter-seared salmon 245

lemon sauce with poached root vegetables, chives and potato purée

Risotto with seasonal mushrooms 195

Jerusalem artichoke and herb salad

DESSERTS

Pistachio gelato 165

pistachio butter and caramelized croissant

Crème brûlée 125

classic style

Cheese 95

aged hard cheese, roasted hazelnuts and apple compote

FEEL FREE TO ASK FOR OUR WINE LIST
FEATURING SELECTED BOTTLES.

ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS?
TALK TO US.