

# Birger's Veranda



## Förrätter | Starters

**Fyra svenska smaker** – kräftsoppa, grön sparris, liten royal med sikrom & rökt korv med rödkålschutney 139:-

*A taste of Sweden* – crayfish soup, green asparagus, canapé with whitebait roe & smoked sausage with red cabbage chutney

•••

**Surf 'n' turf Birger Jarl** – ankleverpaté med portvinsreduktion & hummer med krassekräm 156:-

*Surf 'n' turf Birger Jarl* – duck liver paté with a port wine reduction & a lobster with cress crème

•••

Kräftsoppa serveras med en terrin på kräftor 114:-  
*Crayfish soup served with a terrine of crayfish*

•••

Smörstekta kantareller på toast 104:-  
*Chanterelles fried in butter on toast*

•••

Chèvre chaud på salladsbädd toppad med Mörkö honung 108:-  
*Chèvre chaud on a salad bed topped with Swedish honey*



## Varmrätter | Main Courses

Bräserad spädgriskarré smaksatt med pomerans & kanel  
serveras med pommes Anna & rödvinssky smaksatt med lakrits 211:-  
*Braised loin of piglet flavoured with bitter orange & cinnamon  
served with a potato cake & red wine reduction flavoured with liquorice*

•••

Bourguignon på kalvkind serveras med mandelpotatispuré 198:-  
*Bourguignon of veal cheeks served with almond potato purée*

•••

Bjärekryckling med morotsrösti, bakad fänkål & äppelmustgelé 232:-  
*Chicken from Bjäre with carrot rösti, baked fennel & apple cider jelly*

•••

Älgentrecôte med vinägerstekt schalottenlök & terrin på Amandinepotatis  
med timjan- & svartpepparsky 256:-  
*Entrecôte of elk with vinegar fried shallots & terrine of Amandine potatoes  
with thyme- & black pepper gravy*

•••

Smörstekt rödtunga med kantareller, körvel, lök & persilja med kokt potatis 156:-  
*Fried witch with chanterelles, chervil, onions & parsley served with boiled potatoes*

•••

Grillad marulk serveras med selleripuré & smörsås smaksatt med ansjovis 255:-  
*Grilled angler served with celery purée & butter sauce flavoured with anchovy*

•••

Svamprisotto med honungsrostade rotfrukter & en lättsaltad rödbetsmousse 178:-  
*Mushroom risotto with root crops roasted in honey & a lightly salted beetroot mousse*



## Efterrätter | Desserts

|   |       |
|---|-------|
| <b>Tre smaker av choklad</b> - Mörk chokladbrûlée, nougatmuffin & vit chokladglass<br><i>Three flavours of chocolate</i> – Dark chocolate brûlée, nougat muffin & white chocolate ice-cream | 102:- |
| • • •   |       |
| Hemgjord äppelkaka med vaniljsås<br><i>Our own apple cake with vanilla sauce</i>  | 94:-  |
| • • •   |       |
| Nyponsoppa med kardemummaglass & mandelbiskvier<br><i>Rosehip soup with cardamom ice-cream &amp; small almond bisques</i>   | 104:- |
| • • •   |       |
| Hemgjord blåbärsglass smaksatt med mynta<br><i>Our own blueberry ice-cream flavoured with mint</i>  | 106:- |