

TRE RÄTTER
Svamptost
Rotselleri
Chokladtryffel
350:-

MENY | MENU

Förrätter | Starters

Picklad kålrabbi med sikrom, crème på kålrabbi och rostat bovete Pickled turnip cabbage and lavaret roe with roasted buckwheat (4, 7, 12)	115
Smörstekt svamptost med prästost och emulsion av libbsticka Mushroom toast with Swedish hard cheese and emulsion of lovage (1, 3, 7, 10)	125
Blomkålscrème med brynt smör och picklad blomkål Crème of cauliflower and browned butter with pickled cauliflower (7)	105

Varmrätter | Main Courses

Kryddstekt lammytter med Vreta gulärt, jordärtskocka och rostade hasselnötter Fried lamb fillet with yellow peas from Vreta, Jerusalem artichoke and roasted hazelnuts (8, 9, 12)	255
Köttbullar med mandelpotatispuré, gräddsås, rårörda lingon och gurka Meatballs with almond potato purée, lingonberries and cucumber (7, 9, 10, 12)	210
Ångad hälleflundra med krondillgurka och sotad purjolök Steamed halibut with dill pickled cucumber and charred leek (4, 7, 9, 12)	295
Friterad rotselleri med smörad Gotlandslins och crème av bakad silverlök Deep fried celeriac with lentils from Gotland and crème of white globe onion (7, 9)	225