

Meny

3-RÄTTERS, FREDAG

PRIS 876 KR

FÖRRÄTT

Svamp dumplings med dashi,
picklad svamp och vårlök

VARMRÄTT

Rödingfilé med konfiterad fänkål, grönkål,
smörig potatis och beure blanc

DESSERT

Vanilj pannacotta med havtorn och
timjan couli och honungscrisp

AVSMAKNINGSMENY 5-RÄTTER, LÖRDAG

PRIS 1160 KR

KANAPÉ

Tartlet med löjrom, gräslök, rödlök
och eggvolkkräm

FÖRRÄTT

Carpaccio på röding med chili emultion,
hjortron ponzu och krispig palsternacka

VARMRÄTT

Oxfile med mörk chokladrödvins sås, potatis fondant,
sparrisbroccoli och picklidlila morot

PALETTE CLEANSER

Hjortron och Sichuan peppar sorbet

DESSERT

Choklad creamaux med lingon gel
och salt karamellcrisp