

THE PARLOUR

FÖRRÄTT

SVAMPFYLLD RAVIOLI
MED ROTSELLERIBULJONG,
ROSTADE HASSELNÖTTER,
RIVEN PARMESAN, TRYFFEL
OLIVOLJA

155

LÄTT GRAVAD PILGRIMSMUSSLA
BRYNT SMÖR SMAKSATT MED
KAPRIS, BLOMKÅLSTERRIN &
ÄRTPURÈ

165

VARMRÄTT

VILTKÖTTBULLAR MED STUVAD
GRÖNKÅL, PICKLADE VINBÄR
SERVERAS MED POTATISPURÈ

275

LÄTT RIMMAD TORSKRYGG MED
CHORIZOSABAYONNE, BLOMKÅL
FIORINA, SPARRISBROCCOLI &
BLÅMUSSELSKUM

315

FRITERAD ROTSELLERI, KRÄM PÅ
ÄGGULA, SALTROSTADE HASSEL-
NÖTTER, PICKLAD ENDIVE &
RIVEN PRÄSTOST (V)

195

*ALLTID PÅ
MENYn*

HÖGREVSBURGARE
KARAMELLISERAD LÖK MED
SVARTA SARA, TRYFFELMAYO,
SALTGURKA & POMMES MED
PARMESAN

245

DESSERT

VIT CHOKLADFONDANT
CHOKLADGANACHE, HAVTORN
BRÄNDA MANDLAR &
SMÖRPULVER

135

FRUKT & NÖTBRÖD MED GETOST
LAVENDELHONUNG & SALT-
ROSTADE VALNÖTTER

125