

VÄLKOMMEN TILL RESTAURANG

MANDEL

FRÅN JORD TILL BORD

TRYFFELBRYSSEL

Friterad brysselkål med tryffelmajonnäs och
Svedjan Gårdsost

Fried Brussels sprouts with truffle
mayonnaise and Svedjan Gårdsost
(local hard cheese)

*Walnut collectables 2023, Sauvignon blanc,
Nya Zeeland 189/75*

BETAN/THE BEET

Tartar på betor, senapskräm, picklad
silverlök, friterad schalottenlök och
Svedjan Gårdsost

Tartar on beets, mustard cream, pickled
silver onions, fried shallots and
Svedjan Gårdsost (local hard cheese)

Earthgarden Pinot Noir, 2020 Nya Zeeland 185-

VRETA & MOROT/VRETA & CARROT

Vreta gulärtsbiff, morotspuré, bakade
morötter, myntayoghurt, Marconamandlar
och mangold

Vreta pea patties, carrot pureé, baked
carrots, mint yoghurt, Marcona almonds
and chard

*Bourgogne Reservé Nuiton-Beaunoy Chardonnay,
2020 Frankrike 162/650-*

LIVETS GULD/ THE GOLD OF LIFE

Crème brûlée, hjortronkompott och
hjortronsorbet

Crème brûlée, cloudberry compote and
cloudberry sorbet

*Blue label 5 puttonyos, Royal Tokaji 2017,
Ungern, 5cl 110-*

*Om du behöver specialkost, fråga så föreslår
vi alternativ som passar just för dig*

VÄLKOMMEN TILL RESTAURANG

MANDEL

FRÅN JORD TILL BORD

TRYFFELBRYSSEL

Friterad brysselkål med tryffelmajonnäs och
Svedjan Gårdsost

Fried Brussels sprouts with truffle
mayonnaise and Svedjan Gårdsost
(local hard cheese)

*Walnut collectables 2023, Sauvignon blanc,
Nya Zeeland 189/75*

BETAN/THE BEET

Tartar på betor, senapskräm, picklad
silverlök, friterad schalottenlök och
Svedjan Gårdsost

Tartar on beets, mustard cream, pickled
silver onions, fried shallots and
Svedjan Gårdsost (local hard cheese)

Earthgarden Pinot Noir, 2020 Nya Zeeland 185-

VRETA & MOROT/VRETA & CARROT

Vreta gulärtsbiff, morotspuré, bakade
morötter, myntayoghurt, Marconamandlar
och mangold

Vreta pea patties, carrot pureé, baked
carrots, mint yoghurt, Marcona almonds
and chard

*Bourgogne Reservé Nuiton-Beaunoy Chardonnay,
2020 Frankrike 162/650-*

LIVETS GULD/ THE GOLD OF LIFE

Crème brûlée, hjortronkompott och
hjortronsorbet

Crème brûlée, cloudberry compote and
cloudberry sorbet

*Blue label 5 puttonyos, Royal Tokaji 2017,
Ungern, 5cl 110-*

*Om du behöver specialkost, fråga så föreslår
vi alternativ som passar just för dig*

VÄLKOMMEN TILL RESTAURANG

MANDEL

FRÅN KUST TILL FJÄLL

CHIPS OCH DIPP

Mandelpärenchips, sikrom från Lövånger och
dillsmetana

Almond potato chips, whitefish roe from
Lövänger and dill cream

*Elite Hotels Champagne Deutz,
Brut classic 172-*

BETAN/THE BEET

Tartar på betor, senapskräm, picklad
silverlök, friterad schalottenlök och
Svedjan Gårdsost

Tartar on beets, mustard cream, pickled
silver onions, fried shallots and
Svedjan Gårdsost (local hard cheese)

Earthgarden Pinot Noir, 2020 Nya Zeeland 185

TORSKEN/THE COD

Rimmad torsk, sotad broccoli, potatis- och
kålterrin samt blåmusselsås

Rhymed cod, blackened broccoli, potato- and
cabbage terrine and blue mussel sauce

*Bourgogne Reservé Nuiton-Beaunoy Chardonnay,
2020 Frankrike 162/650-*

THE GOLD OF LIFE

Crème brûlée, hjortronkompott och
hjortronsorbet

Crème brûlée, cloudberry compote and
cloudberry sorbet

*Blue label 5 puttonyos, Royal Tokaji 2017,
Ungern, 5cl 110-*

*If you need a special diet, ask us and
we'll suggest options that suit you*

VÄLKOMMEN TILL RESTAURANG

MANDEL

FRÅN KUST TILL FJÄLL

CHIPS OCH DIPP

Mandelpärenchips, sikrom från Lövånger och
dillsmetana

Almond potato chips, whitefish roe from
Lövänger and dill cream

*Elite Hotels Champagne Deutz,
Brut classic 172-*

BETAN/THE BEET

Tartar på betor, senapskräm, picklad
silverlök, friterad schalottenlök och
Svedjan Gårdsost

Tartar on beets, mustard cream, pickled
silver onions, fried shallots and
Svedjan Gårdsost (local hard cheese)

Earthgarden Pinot Noir, 2020 Nya Zeeland 185

TORSKEN/THE COD

Rimmad torsk, sotad broccoli, potatis- och
kålterrin samt blåmusselsås

Rhymed cod, blackened broccoli, potato- and
cabbage terrine and blue mussel sauce

*Bourgogne Reservé Nuiton-Beaunoy Chardonnay,
2020 Frankrike 162/650-*

THE GOLD OF LIFE

Crème brûlée, hjortronkompott och
hjortronsorbet

Crème brûlée, cloudberry compote and
cloudberry sorbet

*Blue label 5 puttonyos, Royal Tokaji 2017,
Ungern, 5cl 110-*

*If you need a special diet, ask us and
we'll suggest options that suit you*