



## LITE BUBBEL

### SOMETHING BUBBLY

 NV Louis Roederer Collection 242 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Louis Roederer, Champagne, Frankrike	149:-
 NV Bonchelli Prosecco Glera Bonchelli, Veneto, Italien	99:-
NV Celebrandum Cava Brut Selecció Especial Macabeo, Parellada, Xarel-Lo Castell d'Or, Tarragona, Spanien	99:-
NV Prosecco Rosé Pinot Noir, Glera Gancia, Veneto, Italien	99:-

## FÖRRÄTTER

### STARTERS

#### LAXTARTAR

Picklad rödbeta – Pepparrotsgelé  
Friterad grönkål – Rostade solrosfrön

#### SALMON TARTARE

*Pickled beetroot – Horseradish jelly  
Deep-fried curly kale – Toasted sunflower seeds*

#### SVAMPSOPPA

Höstsvamp – Fermenterad rotselleri – Oxkind

#### WILD MUSHROOM SOUP

*Fermented celeriac – Ox cheek*

#### SVAMPSOPPA VEGETARISK

Höstsvamp – Fermenterad rotselleri – Rökt svamp

#### VEGETARIAN WILD MUSHROOM SOUP

*Fermented celeriac – Smoked wild mushrooms*

#### ALLERGIER?

Allergi eller allmän fråga om innehåll i våra maträtter? Fråga vår personal!  
*Allergy or general question about the content of our foods? Please ask our staff!*

## VARMRÄTTER

### MAIN COURSES

#### TORSK

Morotspuré – Inkokta morötter  
Krispigt rågröd – Citron- & gräslöksås

#### COD

*Carrot puree – Poached carrots  
Crispy rye bread – Lemon & chive sauce*

#### KRYDDSTEKT HJORT

Confiterad potatis – Stuvad kål – Tryffelisky

#### SPICY VENISON

*Potato confit – Stewed cabbage – Truffle jus*

#### RÖDBETSRISOTTO

Getost – Saltrostade valnötter

#### BEETROOT RISOTTO

*Roasted beets – Goat's cheese – Toasted Walnuts*

## DESSERTER

### DESSERTS

#### BAKAD CITRONKRÄM

Myltade hjortron – Havre- & mandelströssel  
Rostad mandelsorbet

#### BAKED CREAM OF LEMONS

*Macerated cloudberry – Oat & almond crumbly topping  
Roasted almond sorbet*

#### YOGHURTPANNACOTTA

Björnbärskompott – Björnbär- & yoghurtglass

#### YOGHURT PANNA COTTA

*Blackberry compote – Blackberry & yoghurt ice cream*

## ETT GOTT VIN TILL MATEN?

Tveka inte att fråga efter vår digra vinlista. Här hittar du viner som passar till alla våra maträtter utifrån ditt eget tycke och smak. Om du är osäker på vilka viner du ska välja så rekommenderar vi att du tar ett vinpaket med viner utvalda av vår fantastiska Sommelier, Emelie Carlsson.

### VINPAKET MED VINER UTVALDA AV VÅR SOMMELIER

WINES ESPECIALLY SELECTED BY OUR SOMMELIER

*2 glas – 260:-*

*3 glas – 335:-*

*4 glas – 435:-*

