

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

Förrätt

Kall soppa på tomater, sommargrödor, jordgubbar, färskost med anisisop, rostad smördeg
Chilled tomato soup with summer vegetables, strawberries, fresh cheese with anise hyssop, roasted puff pastry

175:-

Varmrätt

Krämiga gräddor, lagrad prästost, pak choi, gulbeta, blomkål, sockerärter
Creamy peas, aged parmesan cheese, pak choi, yellow beet, cauliflower, sugar snap peas

195:-

VECKANS VINGÅRDSLUNCH / VINEYARD LUNCH OF THE WEEK

Bakad kolja, spetskål, picklade tomater, gröna ärtor, smörsås med sommarörter
Baked haddock, pointed cabbage, pickled tomatoes, green peas, butter sauce with summer herbs

225:-

VINGÅRDSMENY THE VINEYARD MENU

Havskräftsoppa med tartar på kolja, forellrom, krusbär, gulbetor, krutong, dill
Langoustine soup with haddock tartare, trout roe, gooseberries, golden beetroot, crouton, herbs

f

Bjärekyckling, blomkål, rabarber, little gem, rostad prästostemulsion, rabarbersky
Bjäre chicken, cauliflower, rhubarb, little gem lettuce, roasted Präst cheese emulsion, rhubarb jus

f

Hallon på mördegs- & vresrosflarn, gurka, verbenayoghurt, hallonsorbet
Raspberries on shortcrust pastry, rugosa rose, cucumber, verbena yogurt, raspberry sorbet

595:-

Vinpaket/Wine pairing

500:-

Alkoholfritt paket/Non alcoholic pairing

255:-

FÖRRÄTT/STARTER

Havskräftsoppa med tartar på kolja, forellrom, krusbär, gulbetor, krutong, dill
Langoustine soup with haddock tartare, trout roe, gooseberries, golden beetroot, crouton, herbs
195:-

Verjussyrad skivad regnbåge, fänkål, rädisa, isade druvor, blad & blommor, körvelemulsion
Verjus-cured sliced rainbow trout, fennel, radish, iced grapes, leaves & flowers, chervil emulsion
195:-

Mildrökt kalvtartar, rödbeta, rabarber, färskost med jordreva, rostat bovete, späda blad
Lightly smoked veal tartare, beetroot, rhubarb, fresh cheese with ground ivy, toasted buckwheat, tender greens
215:-

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Dillbakad röding, spetskål, gurka, kålrabbi, sommarlök, Solarissmörsås
Dill-baked Arctic char, pointed cabbage, cucumber, kohlrabi, summer onion, Solaris butter sauce
345:-

Glaserad lammfog, halmat lammbacon, svarta vinbär, rödbeta, broccoli, vinbärssky
Glazed lamb shoulder, hay-smoked lamb bacon, blackcurrants, beetroot, broccoli, blackcurrant jus
285:-

Bjärekyckling, blomkål, rabarber, little gem, rostad prästostemulsion, rabarbersky
Bjäre chicken, cauliflower, rhubarb, little gem lettuce, roasted Präst cheese emulsion, rhubarb jus
325:-

DESSERT

Kryddmaräng med jordgubbar, rabarber, ängsykräm, jordgubbsorbet
Spiced meringue with strawberries, rhubarb, wood sorrel cream, strawberry sorbet
145:-

Estellekaka med mjölkchokladkräm, blåbär, körvelkola, blåbär- & kärnmjölsglass
"Estelle cake" with milk chocolate cream, blueberries, chervil caramel, blueberry & buttermilk ice cream
145:-

Hallon på mördegsflarn, vresros, gurka, verbenayoghurt, hallonsorbet
Raspberries on shortcrust pastry, rugosa rose, cucumber, verbena yogurt, raspberry sorbet
145:-

3 svenska gårdsostar med tranbär- & hallonmarmelad, pumpernickel, späda blad
3 Swedish farmhouse cheeses with cranberry & raspberry marmalade, pumpernickel, tender greens
155:-

Praliner med blandade smaker från Thora
Pralines with mixed flavors from Thora
40:- /st

