

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

Förrätt

Kall soppa på tomater, sommargrödor, hallon, färskost, oregano, krutonger
Chilled tomato soup with summer vegetables, raspberries, fresh cheese, oregano, and croutons
175:-

Varmrätt

Stekta gråärtor & kantareller, morot, savojkål, picklad sommarlök, smörsås med gräslök
Sautéed grey peas & chanterelles, carrot, savoy cabbage, pickled summer onion, chive butter sauce
195:-

VECKANS VINGÅRDSLUNCH / VINEYARD LUNCH OF THE WEEK

Dillbakad kolja, västeråsgurka, gulbeta, blomkål & dillpuré, smörsås på krondill
Dill-baked haddock, Västerås cucumber, golden beetroot, cauliflower & dill purée, butter sauce with crown dill
225:-

VINGÅRDSMENY
THE VINEYARD MENU

Blåmusselsoppa, tartar på torsk, forellrom, västeråsgurka, krondill, blomkål
Blue mussel soup with cod tartare, trout roe, cucumber from Västerås, dill flower & cauliflower

f

Bjärekyckling, savojkål, vaxbönor, kantareller, saltrostad mandel,
smörad kyckling- & verjusreduktion
Bjäre chicken, savoy cabbage, wax beans, chanterelles, salt-roasted almonds & buttered chicken-verjus reduction

f

Mörk chokladkaka, hallon & rödbeta, brynt smöryoghurt, solrosfrö, hallonsorbet
Dark chocolate cake, raspberries & beetroot, browned butter yoghurt, sunflower seeds, raspberry sorbet

595:-

Vinpaket/Wine pairing

500:-

Alkoholfritt paket/Non alcoholic pairing
255:-

FÖRRÄTT/STARTER

Blåmusselsoppa, tartar på torsk, forellrom, västeråsgurka, krondill, blomkål
Blue mussel soup with cod tartare, trout roe, Västerås cucumber, dill flower, and cauliflower
195:-

Sockersaltad regnbåge, picklade kantareller, gulbeta, gurka, pepparrot, blad & blommor
Cured rainbow trout with pickled chanterelles, golden beetroot, cucumber, horseradish, leaves & flowers
195:-

Råmarinerat innanlår av Highland cattle, svarta vinbär, vaccaost, bondbönor, rostad smördeg
Raw-marinated Highland cattle inside round, blackcurrants, Vacca cheese, broad beans & toasted puff pastry
215:-

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Hällstekt kummel, sockerärtor, morötter, syrad fänkål, dill, smörsås på havskräfta
Blackened hake, sugar snap peas, carrots, pickled fennel, dill & langoustine butter sauce
345:-

Honungsglaserad lammfog, lammbacon, little gemsallad, körsbär, broccoli, kålrabbi, körsbärssky
Honey-glazed lamb shoulder, lamb bacon, little gem lettuce, cherries, broccoli, kohlrabi & cherry jus
285:-

Bjärekyckling, savojkål, vaxbönor, kantareller, saltrostad mandel, smörad kyckling- & verjusreduktion
Bjäre chicken, savoy cabbage, wax beans, chanterelles, salt-roasted almonds & buttered chicken-verjus reduction
335:-

DESSERT

Kall soppa på nätmelon, bakad färskost, honungssmulor, örter, transparente blanche-sorbet

Chilled netted melon soup, baked cream cheese, honey crumbs, herbs, Transparente Blanche sorbet

145:-

Mörk chokladkaka, hallon & rödbeta, brynt smöryoghurt, solrosfrö, hallonsorbet

Dark chocolate cake, raspberries & beetroot, browned butter yoghurt, sunflower seeds, raspberry sorbet

145:-

Skogsblåbär, mjölkchokladkräm, körvelkola, blåbär & kärnmjölksglass

Wild blueberries, Milk Chocolate Cream, Chervil Caramel, Blueberries & Buttermilk Ice Cream

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

