

LÅT KVÄLLEN BÖRJA MED BUBBEL I GLASET

CAVA
115

CHAMPAGNE
180

Förrätter

PELLE JANZON PÅ KALIXLÖJROM 195

En klassiker i ny tappning. Råbiff på bästa vis serveras med Kalix löjrom, syrad lök och en svartpepparmajonnäs gjord på kolgrillad olja. Allt på smörstekt bröd – en hyllning till eld, ved och värme.

Gluten, ägg, mjölkprotein

Matchas med: 2023 Paul Prieur, Sancerre "Mise de Printemps" – 235 /glas

SKAGEN - HEL ELLER HALV 185

Krämig handskalad räkröra med dill och citron på smörstekt levainbröd. Rostat lätt i vedugnen för extra karaktär.

Gluten, skaldjur, ägg, mjölkprotein

Matchas med: 2022 Domaine du Bouchot, Pouilly-Fumé "Terres Blanches" – 175 /glas

REGNBÅGE I LECHE DE TIGRE 165

Frisk och elegant. En tartar på regnbåge möter syrlig leche de tigre, söt melon, krispig gurka, jalapeño och sotad salladslök. Ett smakmöte mellan eld och friskhet.

Fisk

Matchas med: 2024 Kühling-Gillot, Riesling "Qvinterra" – 175 /glas

**s i g g e s t a
g å r d**

VÄRMDÖ

Varmrätter

RAVIOLI MED SOTADE RÖDRÄKOR

335

Ravioli fylld med ricottakräm, toppad med citronzest och serverad med skaldjurs-beurre blanc, örtkrisp och sotade rödräkor Går att få vegetarisk.

Gluten, ägg, mjölkprotein, skaldjur

Matchas med: 2022 Domaine du Bouchot, Pouilly-Fumé "Terres Blanches" - 175 /glas

NATTBAKAT LAMM I VEDUGN

385

Saftigt lamm, långsamt bakat i vedugnen tills det blir mör och smakrikt. Serveras med plommon, en len kronärtskockspuré och fänkål rostad över öppen låga.

Mjölkprotein

Matchas med: 2022 Chateau du Moulin-à-Vent, "Couvent de Thorins" - 175 /glas

HEL Roterad GÅRDSKYCKLING

325

Kyckling roterad över glödande kol för en djup, rökig smak. Serveras med sotad spetskål och en silkig hollandaise.

Ägg, mjölkprotein

Matchas med: 2022 Francois Carillon, Bourgogne Aligoté - 215 /glas

GRILLAD ENTRECÔTE

395

Saftig entrecôte grillad över glödande kol, serverad med rödvinsky, sotad tomatsallad och potatis friterad i ankfett för extra krisp och smakdjup.

Sulfit

Matchas med: 2024 Trediberri, Barbera d'Alba - 155 /glas

s i g g e s t a
g å r d

VÄRMDÖ

Desseter

TARTE TATIN PÅ GÅRDENS ÄPPLEN

95

Karamelliserade äpplen från gården bakade i vedugn och serverade med en klick lättvispad grädde. En rustik och värmande klassiker i ny skepnad.

Gluten, ägg, mjölkprotein

Matchas med: Vermouth martinez lacuesta reserva - 125

CRÈME BRÛLÉE

115

Len vaniljkräm med det perfekta knäckiga locket av karamelliserat socker. En dessert som alltid står sig, lika enkel som oemotståndlig.

Ägg, mjölkprotein

Matchas med: 2022 Domaine du Bouchot, Pouilly-Fumé "Terres Blanches" - 175 /glas