

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

Förrätt

Karljohansvampsoppa, prästostomelett, gulbetor, råhyvlat morot, picklade kantareller, rostat bovete

Chanterelle mushroom soup, aged cheese omelet, yellow beetroot, shaved carrot, pickled chanterelles, toasted buckwheat

195:-

Varmrätt

Örtkryddad ljummen quinoa, saltbakade rödbetor & morötter, savojkål, verjusmörsås

Herb-infused warm quinoa, salt-baked beets & carrots, savoy cabbage, verjus butter sauce

225:-

VECKANS VINGÅRDRÄTT / VINEYARD DISH OF THE WEEK

Bakad kolja, gröna ärtor, selleri, bacon, isbergssallad, dillsmörsås

Baked haddock, green peas, celeriac, bacon, iceberg lettuce, dill butter sauce

265:-

VINGÅRDSMENY THE VINEYARD MENU

Karljohansvampsoppa, kallrökt pilgrimsmussla, palsternacka, isat äpple, dill, krutong
Porcini mushroom soup, cold-smoked scallop, parsnip, iced apple, dill, crouton

f

Två presentationer på Bjärekyckling, Thoras honung, svartkål, kantareller, rödbeta, pumpakräm, röda vinbär- & timjansky
Two presentations of Bjäre chicken, Thora's honey, black kale, chanterelles, beetroot, pumpkin cream, redcurrant & thyme jus

f

Mörk chokladvaka med hallon, brynt smöryoghurt, solrosfrö, hallonsorbet
Dark chocolate cake with raspberries, browned butter yogurt, sunflower seeds, raspberry sorbet

645:-

Vinpaket/Wine pairing

550:-

Alkoholfritt paket/Non alcoholic pairing

255:-

FÖRRÄTT/STARTER

Karljohansvampsoppa, kallrökt pilgrimsmussla, palsternacka, isat äpple, dill, krutong
Porcini mushroom soup, cold-smoked scallop, parsnip, iced apple, dill, crouton
210:-

Sockersaltad regnbåge, picklade kantareller, polkabeta, gurka, pepparrot, blad & blommor
Lightly cured rainbow trout, pickled chanterelles, candy cane beet, cucumber, horseradish, leaves & flowers
195:-

Tartar på Highland cattle, zucchini, grön tomat, little gemsallad, rökt färskost
Highland cattle tartare, zucchini, green tomato, little gem lettuce, smoked fresh cheese
215:-

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Dillbakad rödtunga, blomkål, fänkål smaksatt med rosenkvitten, gurka, örter, forellrom, verjussmörsås
Dill-baked lemon sole, cauliflower, quince-scented fennel, cucumber, herbs, trout roe, verjus butter sauce
345:-

Kryddglaserad karré & bringa av vildsvin, broccoli, persiljerot, krämig majs, rostad prästost, björnbärssky
Spice-glazed wild boar shoulder & brisket, broccoli, parsley root, creamy corn, toasted aged cheese, blackberry jus
285:-

Två presentationer på Bjärekyckling, Thoras honung, svartkål, kantareller, rödbeta, pumpakrä, röda vinbär- & timjansky
Two presentations of Bjäre chicken, Thora's honey, black kale, chanterelles, beetroot, pumpkin cream, redcurrant & thyme jus
335:-

DESSERT

Bakad färskost med blåbärssmak, havresmulor, blåbär, vit chokladglass med timjan
Baked fresh cheese with blueberry flavor, oat crumble, blueberries, white chocolate ice cream with thyme
145:-

Mörk chokladkaka med hallon, brynt smöryoghurt, solrosfrö, hallonsorbet
Dark chocolate cake with raspberries, browned butter yogurt, sunflower seeds, raspberry sorbet
145:-

Kompott på plommon & havtorn, pistaschmazarin, plommonglass & isad havtornjuice, ljummen pistaschgrädde
Plum & sea buckthorn compote, pistachio mazarin, plum ice cream & iced sea buckthorn juice, warm pistachio cream
145:-

3 svenska gårdsostar med björnbärsmarmelad, pumpernickel, späda blad
3 Swedish farmstead cheeses with blackberry marmalade, pumpernickel, tender leaves
155:-

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

