

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

Förrätt

Grönkålssoppa, pocherat ägg, grönkål, äpple, gulbetor, örter, rostat bovete
Kale soup, poached egg, kale, apple, golden beetroot, herbs, toasted buckwheat
175:-

Varmrätt

Krämiga linser, helbakad blomkål, brysselkål, stekt päron, lagrad prästost, örter
Creamy lentils, whole roasted cauliflower, Brussels sprouts, fried pear, aged Prästost cheese, herbs
195:-

VECKANS VINGÅRDSLUNCH / VINEYARD LUNCH OF THE WEEK

Stekt & glaserad oxbringa, röd spetskål, picklad rödlök, sellerikräm, senapsfrön,
smörad rödvinbärssky
Pan-fried & glazed beef brisket, red pointed cabbage, pickled red onion, celeriac cream, mustard seeds, buttered redcurrant jus
195:-

JULMENY / CHRISTMAS MENU

Krämig forellromssill, hyvlad prästost, raspad pepparrot, dill
Kryddpepparsill med rödlök, ingefära & citrus
Bjärepotatis, floras smörpenslade kavring
Creamy herring with trout roe, shaved Prästost, grated horseradish, dill
Allspice herring with red onion, ginger & citrus
Bjäre potatoes, Flora's butter-brushed rye bread

f

Grönkålssoppa, kycklingterriner smaksatt med persilja & nejlika, Aromaäpple, örter, krutong
Kale soup, chicken terrine seasoned with parsley & clove, Aroma apple, herbs, croutons

f

Honungsglaserad skånsk gris med rödkål, brysselkål, sellerikräm, björnbärssky
Honey-glazed Scanian pork, red cabbage, Brussels sprouts, celeriac cream, blackberry jus

f

Mörk chokladkaka, Bjäresaffran, päron, havtornskrämer, kryddmaränger
Dark chocolate cake, Bjäre saffron, pear, sea buckthorn cream, spiced meringue

675:-

Vinpaket/Wine pairing

575:-

Alkoholfritt paket/Non alcoholic pairing

255:-

FÖRRÄTT/STARTER

Grönkålssoppa, kycklingterriner smaksatt med persilja & nejlika, Aromaäpple, örter, krutong
Kale soup, chicken terrine seasoned with parsley & clove, Aroma apple, herbs, croutons
195:-

Sockersaltad regnbåge, jordärtskocka, fänkål, äpple, enbär, dill, emulsion på jordärtskocka
Sugar-cured rainbow trout, Jerusalem artichoke, fennel, apple, juniper, dill, Jerusalem artichoke emulsion
195:-

Tartar på rådjur, gotländsk tryffel, rödbeta, svarta vinbär, honung, hasselnöt, färskost
Venison tartare, Gotland truffle, beetroot, blackcurrants, honey, hazelnut, fresh cheese
215:-

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Dillbakad Långarygg, rökt pilgrimsmussla, keravellök, granny smith, polkabeta, havskräftsås
Dill-baked ling fillet, smoked scallop, keravel onion, Granny Smith apple, candy cane beetroot, langoustine sauce
345:-

Pekinganka från Söderslätt, blomkål, saffran, trattkantareller, svartkål, körvel, kryddsky
Peking duck from Söderslätt, cauliflower, saffron, funnel chanterelles, black cabbage, chervil, spiced jus
325:-

Honungsglaserad skånsk gris med rödkål, brysselkål, sellerikräm, björnbärssky
Honey-glazed Scanian pork with red cabbage, Brussels sprouts, celeriac cream, blackberry jus
285:-

DESSERT

Pumpamazarin, marinerade björnbär, kryddig kolasås, körvel, gräddfilsglass
Pumpkin mazarin, marinated blackberries, spiced caramel sauce, chervil, sour cream ice cream
145:-

Blåbärsinkokt rödbeta, blåbärskaka, örter, pistasch, körvelglass
Blueberry-poached beetroot, blueberry cake, herbs, pistachio, chervil ice cream
145:-

Mörk chokladkaka, Bjäresaffran, päron, havtornskrämm, kryddmaränger
Dark chocolate cake, Bjäre saffron, pear, sea buckthorn cream, spiced meringue
145:-

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

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

