

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

FÖRRÄTT / STARTER

Soppa på nässlor & körvel, Majas gårdsägg, lök, fänkål, krutong
Nettle and chervil soup, free ranged egg from Maja's farm, onion, fennel, croutons
175:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Ljummen quinoa med spetskål, endiv, polkabetor, rabarber, ramlöksemulsion
Lukewarm quinoa with pointed cabbage, edive, chioggia beet, rhubarb, wild garlic emulsion
195:-

VECKANS VINGÅRDSLUNCH / VINEYARD LUNCH OF THE WEEK

Örtbakad kolja, raspad pepparrot, blomkål, gröna ärtor, gurka, smörsås
Herb-baked haddock, zested horseradish, cauliflower, green peas, cucumber, butter sauce
195:-

VINGÅRDSMENY / VINEYARD MENU

Soppa på råräkor, koljatartar, gulbeta, råräka, isade druvor, örter, krutong
Soup of raw prawns, haddock tartare, yellow beetroot, raw prawn, iced grapes, herbs & croutons

f

Två presentationer av Bjärekyckling
Kycklingostron & helstekt Bjärekyckling, spetskål, lök, palsternacka, verjusreduktion
Two presentations of Bjäre chicken
Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, pointed cabbage, onion, parsnip, verjus reduction

f

Inkokta rabarber, bergamotkräm, körvel, solroskrokant, rabarberglass
Marinated rhubarb, bergamot cream, chervil, sunflower brittle, rhubarb ice cream

650:-

Vinpaket/Wine pairing

595:-

Alkoholfritt paket/Non alcoholic pairing
275:-

FÖRRÄTT/STARTER

Tunt skivad & råmarinerad röding, blomkål, picklad vit sparris, gurka, rabarbervinägrett
Thin sliced & raw marinated arctic char, cauliflower, pickled white asparagus, cucumber, rhubarb vinaigrette

195:-

Soppa på råräkor, koljatatartar, gulbeta, råräka, isade druvor, örter, krutong
Soup of raw prawns, haddock tartare, yellow beetroot, raw prawn, iced grapes, herbs, croutons

215:-

Tartar på kalv, forellrom, omogna fläderbär, svart rättika, knäckebröd, krasseemulsion
Veal tartare, trout roe, unripe elderberries, black radish, crispbread, cress emulsion

225:-

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Dillbakad torsk, halmrökt pilgrimsmussla, fänkål, kålrabbi, granny smith, solarissmörsås
Dill baked cod, straw-smoked scallop, fennel, kohlrabi, granny smith, solaris butter sauce

385:-

Två presentationer av Bjärekyckling

Kycklingostron & helstekt Bjärekyckling, spetskål, lök, palsternacka, verjusreduktion

Two presentations of Bjäre chicken

Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, pointed cabbage, onion, parsnip, verjus reduction

365:-

Honungsglaserad lammfog, selleri, rödbeta, blad, ramslöksemulsion, cidervinägersky
Honey-glazed lamb shoulder, celery, beetroot, leaves, wild garlic emulsion, cider vinegar jus

295:-



DESSERT

Inkokta rabarber, bergamotkräm, körvel, solroskrokant, rabarberglass
Marinated rhubarb, bergamot cream, chervil, sunflower brittle, rhubarb ice cream
145:-

Marinerade drottningbär, vit chokladyoghurt, bovetekex, verbenasorbet
Marinated raspberries & blueberries, white chocolate yoghurt, buckwheat biscuits, verbena sorbet
145:-

Örtmazarin, svarta vinbär, mandel, varm havtornsoppa, honung & gräddfilsglass
Herb mazarin, black currants, almonds, hot sea buckthorn soup, honey & sour cream ice cream
145:-

3 svenska gårdsostar, krusbär- & äppelkompott, rostad havrebrioche med linfrö
3 Swedish farm cheeses, gooseberries & apple compote, toasted oat brioche with linseed
160:-

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

