

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

FÖRRÄTT / STARTER

Saltbakad & marinerad selleri, grön tomat, fläderbär, kräm på Majas gårdsägg, krutong
Salt- baked & marinated celeriac, green tomato, elderberries, creamy farm eggs from Maja, croutons
195:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Spisgrillad grön sparris, krämiga vita bönor, tomat, ramslök, prästost, örter & blad
Pan- grilled green asparagus, creamy white beans, tomato, wild garlic, aged cheese, herbs & greens
265:-

VECKANS VINGÅRDRÄTT / VINEYARD DISH OF THE WEEK

Dillbakad kolja, spetskål, gulbeta, blomkål, rädisa, sås på råräka & verjus
Dill- baked haddock, pointed cabbage, yellow beetroot, cauliflower, radishes, sauce of raw shrimps & verjus
275:-

VINGÅRDSMENY / VINEYARD MENU

Mjukbakad röding, tirolerskinka, grön sparris, blomkål, rädisor, rågbröd, verjussmörsås
Baked arctic char, tyrolean ham, green asparagus, cauliflower, radishes, rye bread, verjus butter sauce

f

Två presentationer av Bjärekyckling
Kycklingostron & helstekt Bjärekyckling, little gem, gulbeta, palsternacka, flädervinägersky
Two presentations of Bjäre chicken
Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, little gem, yellow beetroot, parsnip, elderflower vinegar sauce

f

Mjökchokladkräm, rabarber, kryddmazarin, saltad kolasås, myskmadraglass
Creamy milk chocolate, rhubarb, spiced mazarin, salted caramel sauce, woodruff ice cream

695:-

Vinpaket/Wine pairing

595:-

Alkoholfritt paket/Non alcoholic pairing

275:-

FÖRRÄTT/STARTER

Kallrökt havskatt, stenbitsrom, gurka, rabarber, fänkål, Majas gårdsägg, späda blad
Cold smoked wolffish, lumpfish roe, cucumber, rhubarb, fennel, farm eggs of Maja, tender leaves
195:-

Mjukbakad röding, tirolerskinka, grön sparris, blomkål, rädisor, rågbröd, verjusmørsås
Baked arctic char, tyrolean ham, green asparagus, cauliflower, radishes, rye bread, verjus butter sauce
215:-

Tartar på Highland cattle, gröna tomater, endive, grottost, rostat bovete, nässelemulsion
Tartar of Highland cattle, green tomatoes, endive, aged cheese, roasted buckwheat, nettle emulsion
225:-

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Bakad rödtunga, svensk bläckfisk, sparris, tomat, blomkål, surdegssmulor, sparrismørsås
Baked lemon sole, swedish octopus, asparagus, tomato, cauliflower, sour dough crumble, asparagus butter sauce
385:-

Två presentationer av Bjärekyckling
Kycklingostron & helstekt Bjärekyckling, little gem, gulbeta, palsternacka, flädervinägersky
Two presentations of Bjäre chicken
Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, little gem, yellow beetroot, parsnip, elderflower vinegar sauce
365:-

Honungsglaserad kalvbog, little gem, rabarber, selleri, schalottenlök, oreganosky
Honey-glazed veal shoulder, little gem, rhubarb, celeriac, shallots, oregano sauce
295:-



DESSERT

Marinerade krusbär & jordgubbar, färskost, maskros, ängsyra, havre, jordgubb & punschglass
Marinated gooseberries & strawberries, cream cheese, dandelion, sorrel, oats, strawberry & punsch ice cream

150:-

Mjökchokladkräm, rabarber, kryddmazarin, saltad kolasås, myskmadraglass
Creamy milk chocolate, rhubarb, spiced mazarin, salted caramel sauce, woodruff ice cream

150:-

Sockerrostat mjölkbröd, drottningbär, kärnmjölkskräm, solrosfrö, kardemummaglass
Sugar- roasted milk bread, raspberries & blueberries, creamy buttermilk, sun flower seeds, cardamom ice cream

150:-

3 svenska gårdsostar, tomat & hallonmarmelad, späda blad, rostad linfröbrioche
3 Swedish farm cheeses, tomato & raspberry compote, tender leaves, toasted linseed brioche

160:-

Praliner med blandade smaker från Thora
Pralines with mixed flavors from Thora

45:- /st

