

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

FÖRRÄTT / STARTER

Kall soppa på klorofyllgrödor, vaccaost, tomat, rädisa, honungsskorpor med marmelad  
*Cilled chlorophyll soup, vacca cheese, tomatoe, radish, honey biscuit with marmelade*  
175:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Gråärtor & hasselnötter i brynt smör, sellerikräm, sparris, betor, ramslök  
*Grey peas & hazelnuts in browned butter, creamy celeriac, asparagus, beets, ramson*  
195:-

VECKANS VINGÅRDSLUNCH / VINEYARD LUNCH OF THE WEEK

Mörbakad & kryddstekt griskarré, morot, rabarber, spetskål, smörad rabarbersky  
*Slow- roasted & spiced pork neck, carrot, rhubarb, pointed cabbage, buttered rhubarb sauce*  
195:-

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, pak choi, gulbeta, palsternacka, flädervinägersky  
*Two presentations of Bjäre chicken*  
*Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, pak choi, yellow beetroot, parsnip, elderflower vinegar sauce*

f

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

650:-

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:-

Tunt skivad oxinnanlår, försommarpickles, endiv, färskost med jordreva, krutong  
*Thin sliced beef topside, early summer pickles, endive, cream cheese with ground ivy, crouton*  
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, pak choi, 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:-

Mjölchokladkräm, 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

