

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

FÖRRÄTT / STARTER

Kall soppa på klorofyllgrödor, vaccaost, tomat, rädisa, honungsskorpor med marmelad  
*Chilled chlorophyll soup, vacca cheese, tomatoe, radish, honey biscuit with marmelade*  
195:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Ljummen örtquinoa, sparris, little gem, broccoli, blad & blommor, kamomillsås  
*Lukewarm quinoa with herbs, asparagus, little gem, broccoli, leaves & flowers, chamomile sauce*  
265:-

VECKANS VINGÅRDRÄTT / VINEYARD DISH OF THE WEEK

Örtbakad kolja, gröna ärtor, isbergssallad, bacon, svarta vinbär, verjussmörsås  
*Herb- baked haddock, green peas, iceberg lettuce, bacon, black currant, verjus butter sauce*  
275:-

VINGÅRDSMENY / VINEYARD MENU

Vit sparrissoppa, tartar på regnbåge, picklad vit sparris, rädisa, flädergurka, kavring  
*White asparagus soup, rainbow trout tartare, pickled white asparagus, radish, cucumber with elderflower, dark rye bread*

f

Två presentationer av Bjärekyckling  
Kycklingostron & helstekt Bjärekyckling, pak choi, rödbeta, kålrabbi, broccoli,  
smörad kycklingreduktion  
*Two presentations of Bjäre chicken*  
*Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, pak choi, beetroot, kohlrabi, broccoli, buttered chicken reduction*

f

Marinerade krusbär & jordgubbar, färskost, syrenblommor, ängsyra, havre,  
jordgubb & punschglass  
*Marinated gooseberries & strawberries, cream cheese, lilac blossoms, sorrel, oats, strawberry & punsch ice cream*

695:-

Vinpaket/Wine pairing

595:-

Alkoholfritt paket/Non alcoholic pairing  
275:-

## FÖRRÄTT/STARTER

Sockersaltad & halmad makrill, stenbitsrom, gulbeta, fänkål, dill, blomkålskräm  
*Sugar- salted & straw- smoked mackerel, lumpfish roe, yellow beet, fennel, dill, cauliflower purée*  
195:-

Vit sparrissoppa, tartar på regnbåge, picklad vit sparris, rädisa, flädergurka, kavring  
*White asparagus soup, rainbow trout tartare, pickled white asparagus, radish, cucumber with elderflower, dark rye bread*  
215:-

Tunt skivad oxinnanlår, försommarpickles, endiv, färskost med jordreva, rostat bovete  
*Thin sliced beef topside, early summer pickles, endive, cream cheese with ground ivy, roasted buckwheat*  
225:-

## VARMRÄTT/MAIN COURSE

Hällstekt kummel, forellrom, selleri, rabarber, spetskål, dill & blåmusselsås  
*Seared hake, trout roe, celeriac, rhubarb, pointed cabbage, dill & blue mussel sauce*  
385:-

Två presentationer av Bjärekyckling  
Kycklingostron & helstekt Bjärekyckling, pak choi, rödbeta, kålrabbi, broccoli,  
smörad kycklingreduktion  
*Two presentations of Bjäre chicken*  
*Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, pak choi, beetroot, kohlrabi, broccoli,*  
*buttered chicken reduction*  
365:-

Honungsglaserad kalvbog, little gem, grön sparris, palsternacka, vårlök, körvelsky  
*Honey- glazed veal shoulder, little gem, green asparagus, parsnip, spring onion, chervil sauce*  
295:-



## DESSERT

Marinerade krusbär & jordgubbar, färskost, syrenblommor, ängsyra, havre,  
jordgubb & punschglass

*Marinated gooseberries & strawberries, cream cheese, lilac blossoms, sorrel, oats,  
strawberry & punsch ice cream*

150:-

Mörk choklad & spannmålskaka, svarta vinbär, chokladkräm, örtmaränger, svartvinbärsglass

*Dark chocolate & wheat- grain cake, black currants, creamy chocolate, herb meringues,  
black currant ice cream*

150:-

Socketrostat mjölkbröd, rabarber, kärnmjölskräm, solrosfrö, kardemummaglass

*Sugar- roasted milk bread, rhubarb, 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

