

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
165:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Krämiga linser, sparris, broccoli, gulbeta, skånsk alpost, örter & blommor
Creamy lentils, asparagus, broccoli, yellow beet, alpine cheese from Skåne, herbs & flowers
195:-

VECKANS VINGÅRDSLUNCH / VINEYARD LUNCH OF THE WEEK

Stekta & glaserade griskinder, spetskål, gröna ärtor, blomkål, smörad trädgårdssky
Pan- fried & glazed pork cheeks, pointed cabbage, green peas, cauliflower, buttered garden sauce
195:-

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, blommor, ängsyra, havre,
jordgubb & punschglass
Marinated gooseberries & strawberries, cream cheese, flowers, sorrel, oats,
strawberry & punsch ice cream

650:-

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, blommor, ängsyra, havre,
jordgubb & punschglass

*Marinated gooseberries & strawberries, cream cheese, flowers, 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

