

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

FÖRRÄTT / STARTER

Kall soppa på Arancatomat, sommargrödor, färskost, honungsskorpor & marmelad
Chilled soup of Aranca tomatoes, summer harvest, cream cheese, honey biscuit with marmelade
175:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Honungsrostade primörmorötter, blomkålskräm, ragu på ärtor, hasselnötter, blad & blommor
Honey-roasted carrots, creamy cauliflower, ragout of peas, hazelnuts, leaves & flowers
225:-

VECKANS VINGÅRDSLUNCH / VINEYARD LUNCH OF THE WEEK

Dillbakad kummel, spetskål, gurka, rädisa, raspad pepparrot, brynt smörgrädde
Dill- baked hake, pointed cabbage, cucumber, radishes, grated horseradish, creamy browned butter
225:-

VINGÅRDSMENY / VINEYARD MENU

Havskräftsoppa, tartar på kolja, forellrom, picklad grön tomat, rädisa, örter, krutong
Langoustine soup, haddock tartare, trout roe, pickled green tomato, radish, herbs, crouton

f

Två presentationer av Bjärekyckling
Kycklingostron & helstekt Bjärekyckling, vaxbönor, broccoli, pak choi,
prästostemulsion, rödvinbärssky
Two presentations of Bjäre chicken
Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, wax beans, broccoli, pak choi,
emulsion of swedish aged cheese, redcurrant sauce

f

Hallonmazarin, honungsyoghurt, hallon, gurka,
bovetekekex, glass på myskmadra
Raspberry mazarin, honey yogurt, raspberries, cucumber, buckwheat biscuit,
sweet woodruff ice cream

675:-

Vinpaket / Wine pairing

595:-

Alkoholfritt paket / Non alcoholic pairing
275:-

FÖRRÄTT/STARTER

Havskräftsoppa, tartar på kolja, forellrom, picklad grön tomat, rädisa, örter, krutong
Langoustine soup, haddock tartare, trout roe, pickled green tomato, radish, herbs, crouton
215:-

Råmarinerad tunt skivad marulkskind, blåmussla, gulbeta, krusbär, fänkål, dillemulsion
Raw marinated & sliced monkfish cheek, blue mussel, yellow beet, gooseberries, fennel, dill emulsion
195:-

Tirolerskinka från Lindegrens, rabarber, sockerärtor, kräm på skånsk alpost, späda blad, kryddbakad mördeg
Tyrolean ham from Lindegrens, rhubarb, sugar snap peas, creamy matured cheese, tender leaves, shortcrust with condements
215:-

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Krondillsbakad röding, västeråsurka, kantareller, blomkål, rädisor, verjussmörsås
Crown dill- baked arctic char, cucumber, chantarelles, cauliflower, radishes, verjus butter sauce
385:-

Två presentationer av Bjärekyckling
Kycklingostron & helstekt Bjärekyckling, vaxbönor, broccoli, pak choi, prästostemulsion, rödvinbärssky
Two presentations of Bjäre chicken
Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, wax beans, broccoli, pak choi, emulsion of swedish aged cheese, redcurrant sauce
365:-

Honungsglaserad lammfog, lamm bacon, rödbetor, körsbär, spenat, sommarlök, körsbärsvinägersky
Honey- glazed lamb shoulder, lamb bacon, beetroots, cherries, spinach, summer onion, cherry vinegar sauce
295:-



DESSERT

Blåbär & havrekaka, färskostkräm, marinerade blåbär, örter, sorbet på havtorn & kanel
Blueberry & oat cake, cream cheese, marinated blueberries, herbs, sea buckthorn & cinnamon sorbet
150:-

Hallonmazarin, honungsyoghurt, hallon, gurka, bovetekex, glass på myskmadra
Raspberry mazarin, honey yogurt, raspberries, cucumber, buckwheat biscuit, sweet woodruff ice cream
150:-

Svarta vinbär, vit choklad & kärnmjölkspudding, sockerkaka, saltkolaglass, varm svartvinbärslemonad
Blackcurrants, white chocolate & buttermilk pudding, sponge cake, salted caramel ice cream, warm blackcurrant lemonade
150:-

3 svenska gårdsostar, tomat & hallonmarmelad, späda blad, rostad potatisbrioche
3 Swedish farm cheeses, tomato & raspberry compote, tender leaves, toasted potatoe brioche
160:-

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

