

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

FÖRRÄTT / STARTER

Majs & krondillsoppa, selleri, tomat, little gem, späda blad, krutonger
Soup of corn & dill blossom, celeriac, tomatoes, little gem, tender leaves, croutons
195:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Ljummen quinoa, rostad morot, broccoli, kantareller, örtsmörsås
Luke- warm quinoa, roasted carrot, broccoli, chantarelles, butter sauce with herbs
265:-

VECKANS VINGÅRDRÄTT / VINEYARD DISH OF THE WEEK

Stekt & glaserad skånsk gris, gulbetor, selleri, spetskål, dragonsky
Pan- fried & glazed pork, yellow beets, celeriac, pointed cabbage, tarragon sauce
275:-

VINGÅRDSMENY / VINEYARD MENU

Mjukbakad röding, gurka, rädisa, little gem, forellrom, krutong, verjussås
Soft- baked arctic char, cucumber, radish, little gem, trout roe, crouton, verjus butter sauce

f

Två presentationer av Bjärekyckling
Kycklingostron & helstekt Bjärekyckling, kantareller, kålrabbi, spetskål,
krämig majs, björnbärssky
Two presentations of Bjäre chicken
Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, chantarelles, kohlrabi, pointed cabbage,
creamy corn, blackberry sauce

f

Bakad mörk chokladkräm, Augustiäpple, svarta vinbär, solrosfrö, saltkolaglass
Baked dark chocolate, august apples, black currants, sunflower seeds,
salted caramel ice cream

695:-

Vinpaket / Wine pairing

595:-

Alkoholfritt paket / Non alcoholic pairing

275:-

FÖRRÄTT/STARTER

Mjukbakad röding, gurka, rädisa, little gem, forellrom, krutong, verjussås
Soft- baked arctic char, cucumber, radish, little gem, trout roe, crouton, verjus butter sauce
215:-

Råmarinerad tunt skivad marulkskind, stenbitsrom, polkabeta, krusbär, fänkål, dillemulsion
Raw marinated & sliced monkfish cheek, lumpfish roe, chioggia beet, gooseberries, fennel, dill emulsion
195:-

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

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Krondillsbakad rödtunga, morot, västeråsgurka, blomkål, örter, smörsås på havskräfta
Lemon sole baked with dill blossoms, carrot, cucumber, cauliflower, herbs, langoustine butter sauce
385:-

Två presentationer av Bjärekylckling
Kylcklingostron & helstekt Bjärekylckling, kantareller, kålrabbi, spetskål, krämig majs, björnbärssky
Two presentations of Bjäre chicken
Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, chantarelles, kohlrabi, pointed cabbage, creamy corn, blackberry sauce
365:-

Honungsglaserad lammfog, lammabacon, 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 almond cake, honey yogurt, raspberries, cucumber, buckwheat biscuit, sweet woodruff ice cream
150:-

Bakad mörk chokladkräm, Augustiäpple, svarta vinbär, solrosfrö, saltkolaglass
Baked dark chocolate, august apples, black currants, sunflower seeds, salted caramel ice cream
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

