

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
175:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Krämiga vita bönor, savojkål, morot, kantareller, rostad prästost, örter
Creamy white beans, savoy cabbage, carrot, chantarelles, roasted Swedish aged cheese, herbs
195:-

VECKANS VINGÅRDSLUNCH / VINEYARD LUNCH OF THE WEEK

Dillbakad kolja, fänkål, gulbeta, purjolök, grönärtspuré, krondillsås
Dill- baked haddock, fennel, yellow beet, leek, purée of green peas, dill blossom sauce
195:-

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 Bjärekyl
Kylkyckling & helstekt Bjärekyl, kantareller, kålrabi, 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, Augustäpple, svarta vinbär, solrosfrö, saltkolaglass
*Baked dark chocolate, august apples, black currants, sunflower seeds,
salted caramel ice cream*

675:-

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, gröna tomater, kräm på skånsk alpost, späda blad, kryddbakad mördeg
Tyrolean ham from Lindegrens, melon, green tomatoes, 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 Bjäreyckling
Kycklingostron & helstekt Bjäreyckling, 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, 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:-

Punschmarinerade plommon, mandel & estellekaka, tagetesmarängar, plommonglass
Plums marinated in punch, almond & estelle cake, marigold meringues, plum 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

