

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

Krämiga vita bönor, savojkål, morot, kantareller, rostad prästost, örter  
*Creamy white beans, savoy cabbage, carrot, chantarelles, roasted Swedish aged cheese, herbs*  
255:-

VECKANS VINGÅRDRÄTT / VINEYARD DISH OF THE WEEK

Dillbakad Kolja, fänkål, gulbeta, purjolök, grönärtspuré, krondillsås  
*Dill- baked haddock, fennel, yellow beet, leek, purée of green peas, dill blossom 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 Bjärekyl  
Kycklingostron & helstekt Bjärekyl, 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, 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 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:-

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

