

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

FÖRRÄTT / STARTER

Soppa på majs & krondill, grönkål, majs, picklade kantareller, krutonger

Soup of corn & dill blossom, kale, corn, pickled chantarelles, croutons

195:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Krämiga linser, savojkål, morot, kantareller, rostad prästost, örter & blad

Creamy lentils, savoy cabbage, carrot, chantarelles, roasted swedish aged cheese, herbs & leaves

255:-

VECKANS VINGÅRDRÄTT / VINEYARD DISH OF THE WEEK

Äppelglaserad oxbringa, höstgrödor, picklade senapsfrön, pumpapuré, smörad persiljesky

Apple-glazed beef brisket, autumn harvets, pickled mustard seeds, creamy pumpkin,

buttered parsley sauce

275:-

VINGÅRDSMENY / VINEYARD MENU

Soppa på havskräfta & krondill, tartar på regnbåge, picklade kantareller,
selleri, örter, knäckebröd

*Soup of langoustine & dill blossom, tartare of rainbow trout, pickled chantarelles,
celeriac, herbs, crisp bread*

f

Två presentationer av Bjäreyckling

Kycklingostron & helstekt Bjäreyckling, gulbetor, svartkål, päron,
palsternacka, smörad kycklingreduktion med kyndel

Two presentations of Bjäre chicken

*Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, yellow beets, Tuscan kale, pears, parsnip,
buttered chicken reduction with savory*

f

Bakad mörk chokladkräm, Kattviksäpple, havtorn, solrosfrö, saltkolaglass

*Baked dark chocolate, apples, sea buckthorn, sunflower seeds,
salted caramel ice cream*

695:-

Vinpaket/Wine pairing

595:-

Alkoholfritt paket/Non alcoholic pairing

275:-

FÖRRÄTT/STARTER

Soppa på havskräfta & krondill, tartar på regnbåge, picklade kantareller, selleri, örter, knäckebröd
Soup of langoustine & dill blossom, tartare of rainbow trout, pickled chantarelles, celeriac, herbs, crisp bread
195:-

Tunt skivad & råmarinerad Ringsjögös, blåmussla, kålrabbi, gurka, isade solarisdruvor, dill, grönärtspuré
Thin- sliced & raw- marinated pike- perch, blue mussel, kohlrabi, cucumber, iced solaris grapes, dill, purée of green peas
225:-

Tartar på highland cattle, rödbeta, björnbär, bovete, rökt färskost, späda blad
Tartare of highland cattle, beetroot, blackberries, buckwheat, smoked cream cheese, tender leaves
215:-

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Spishalstrad öring, forellrom, blomkål, little gem, fänkål, saltrostade mandlar, verjussmörsås
Blackened trout, trout roe, cauliflower, little gem, fennel, salted & roasted almonds, verjus butter sauce
385:-

Två presentationer av Bjärekylckling
Kylcklingostron & helstekt Bjärekylckling, gulbetor, svartkål, päron, palsternacka, smörad kylcklingreduktion med kyndel
Two presentations of Bjäre chicken
Chicken oyster & whole roasted Bjäre chicken, yellow beets, Tuscan kale, pears, parsnip, buttered chicken reduction with savory
365:-

Mörbakad & honungsglaserad vildsvinskarré & vildsvinsbacon, morot, broccoli, hasselnötter, plommonsky
Slow- roasted & honey- glazed wild boar neck & wild boar bacon, carrot, broccoli, hazelnuts, plum sauce
295:-



DESSERT

Hallon & blåbär, sockrad smördeg, kärnmjölkskräm, örtekryddad blåbärsglass
Raspberries & blueberries, sugared puff pastry, creamy butter milk, blueberry ice cream with herbs
150:-

Punschmarinerade plommon, mandel & estellekaka, tagetesmaränger, plommonglass
Plums marinated in punsch, almond & estelle cake, marigold meringues, plum ice cream
150:-

Bakad mörk chokladkräm, Kattviksäpple, havtorn, solrosfrö, saltkolaglass
Baked dark chocolate, apples, sea buckthorn, 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

