

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

FÖRRÄTT / STARTER

Pumpasoppa, purjolök, karljohansvamp, päron, hasselnötter, örter

Pumpkin soup, leek, porcini, pear, hazelnuts, herbs

195:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Helbakad rotselleri, ragu på gräörter & kål, picklade gulbetor, persiljesås

Whole- roasted celeriac, grey pea & cabbage ragout, pickled yellow beets, parsley sauce

255:-

VECKANS VINGÅRDRÄTT / VINEYARD DISH OF THE WEEK

Dillbakad kolja, raspad pepparrot, gurka, blomkål, gröna tomater, blåmusselsås

Dill- baked haddock, grated horseradish, cucumber, cauliflower, green tomatoes, blue mussel sauce

275:-

VINGÅRDSMENY / VINEYARD MENU

Hummersoppa, tartar på torsk, pumpa, äpple, ingefärskrutonger, örter

Lobster soup, tartare of cod, pumpkin, apple, ginger croutons, herbs

f

Två presentationer av Bjärekyl

Glaserad kycklingostron & kryddstekt bjärekyl, gulbetor, brysselkålsblad, kantareller, selleri, karljohansky

Glazed chicken oyster & pan- fried Bjäre chicken with condiments, yellow beets, brussel sprout leaves, chantarelles, celeriac, porcini sauce

f

Skogsblåbär, mjölkchoklad & färsostkräm, havremördeg, myskmadra, blåbärsorbet

Wild blueberries, cream of milk chocolate & cream cheese, oat shortbread, sweet woodruff, blueberry sorbet

695:-

Vinpaket / Wine pairing

595:-

Alkoholfritt paket / Non alcoholic pairing

275:-

FÖRRÄTT/STARTER

Hummersoppa, tartar på torsk, pumpa, äpple, ingefärskrutonger, örter

Lobster soup, tartare of cod, pumpkin, apple, ginger croutons, herbs

195:-

Tunt skivad & råmarinerad regnbåge, forellrom, kålrabbi, gurka, fänkål, gräddfil, dill

Thin- sliced & raw- marinated rainbow trout, trout roe, kohlrabi, cucumber, fennel, sour cream, dill

225:-

Tartar på sotad hjort, jordärtskocka, little gemsallad, havtorn, gröna enbär, emulsion på grottost

Blackened venison tartare, jerusalem artichoke, little gem salad, sea buckthorn, green juniper berries, aged cheese emulsion

215:-

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Bakad rödtunga, surdegssmulor, pak choi, rökt hösttomat, blomkål, dill, kalv & havskräftsky

Oven- baked lemon sole, sour dough crumble, pak choi, smoked autumn tomato, cauliflower, dill, veal & langoustine sauce

385:-

Två presentationer av Bjärekylckling

Glaserat kylcklingostron & kryddstekt bjärekylckling, gulbetor, brysselkålsblad, kantareller, selleri, karljohansky

Two presentations of Bjäre chicken

Glazed chicken oyster & pan- fried Bjäre chicken with condiments, yellow beets, brussel sprout leaves, chantarelles, celeriac, porcini sauce

375:-

Mörbakad & honungsglaserad vildsvinskarré & vildsvinsbacon, morot, broccoli, saltrostad mandel, svartvinbärsky

Slow- roasted & honey- glazed wild boar neck & wild boar bacon, carrot, broccoli, salt- roasted almonds, black currant sauce

295:-



DESSERT

Skogsblåbär, mjölkchoklad & färskostkräm, havremördeg, myskmadra, blåbärsorbet
Wild blueberries, cream cheese with milk chocolate, oat shortbread, woodruff, blueberry sorbet
150:-

Mandelkaka med lingon, kolainkokt päron, lingonkräm, örter & blad, glass på åbrodd
Almond cake with lingonberries, caramel- poached pear, lingonberries, herbs & leaves, southernwood ice cream
150:-

Marinerade björnbär, smörstekt sockerkaka, ängssyrakräm, solrosfrö, björnbärsglass
Marinated blackberries, pan- fried sponge cake, creamy sorrel, sunflower seeds, blackberry ice cream
150:-

3 svenska gårdsostar, körsbär & timjanmarmelad, späda blad, toastbröd
3 Swedish farm cheeses, cherry & thyme marmelade, tender leaves, toast bread
160:-

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

