

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

FÖRRÄTT / STARTER

Skogssvampsoppa, lätttrökta rotfrukter, trattkantareller, krispig svartkål
Wild mushroom soup, lightly smoked root vegetables, funnel chantarelles, crispy tuscan kale
175:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Krämiga linser, selleri, krispig ostronskivling, picklad lök, skånsk grottost
Creamy lentils, celeriac, crispy oyster mushroom, pickled onion, swedish aged cheese
195:-

VECKANS VINGÅRDSLUNCH / VINEYARD LUNCH OF THE WEEK

Honungsglaserade griskinder, pumpa, senapsfrön, morot, smörad plommonsky
Honey-glazed pork cheeks, pumpkin, mustard seeds, carrot, buttered plum sauce
195:-

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 Bjärekylchicken

Glaserat kycklingostron & helstekt Bjärekylchicken, ballotine på kycklinglår, grönkål,
jordärtskocka, picklade kantareller, svartvinbärs

Two presentations of Bjäre chicken

*Glazed chicken oyster & whole-roasted Bjäre chicken, chicken thigh ballotine, green kale,
jerusalem artichoke, pickled chantarelles, black currant sauce*

f

Mandel & lingonkaka, kolainkokt päron, lingonkräm, örter & blad, åbroddsglass

*Almond & lingonberry cake, caramel-poached pear, lingonberries, herbs & leaves,
southernwood ice cream*

675:-

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

Smörstekt röding, stenbitsrom, karljohansvamp, kålrabbi, krusbär, rågrödssmul, krasse, solarissmörsås

Butter- fried arctic char, lumpfish roe, porcini, kohlrabi, gooseberries, rye bread crumble, kress, Solaris butter sauce

385:-

Två presentationer av Bjärekylckling

Glaserat kycklingostron & helstekt Bjärekylckling, ballotine på kycklinglår, grönkål, jordärtskocka, picklade kantareller, svartvinbärsky

Two presentations of Bjäre chicken

Glazed chicken oyster & whole- roasted Bjäre chicken, chicken thigh ballotine, green kale, jerusalem artichoke, pickled chantarelles, black currant sauce

375:-

Honungsglaserad lammfog, rökt mandel, fannyäpple, brysselkål, selleri, björnbärssky

Honey- glazed lamb shoulder. smoked almonds, fanny apple, brussel sprouts, celeriac, blackberry sauce

295:-



DESSERT

Choklad & hasselnötsflarn, björnbär, stjärnanis, maräng , Thoras honungsglass
Chocolate & hazelnut crisp, blackberries, star anise, meringue, Thora's honey ice cream
150:-

Mandel & lingonkaka, kolainkokt päron, lingonkräm, örter & blad, åbroddsglass
Almond & lingonberry cake, caramel- poached pear, lingonberries, herbs & leaves, southernwood ice cream
150:-

Ljummen kattviksäpple, timjan, havtorn, havre, kardemumma, höstkryddad kärnmjölksglass
Luke- warm apples from Kattvik, thyme, sea buckthorn, oat, cardamom, buttermilk ice cream with autumn spices
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

