

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

Ljummen quinoa, gulbetor, broccoli, syrad rödkål, blad, örtsmörsås
Luke- warm quinoa, yellow beets, broccoli, pickled red cabbage, leaves, herbal butter sauce
195:-

VECKANS VINGÅRDSLUNCH / VINEYARD LUNCH OF THE WEEK

Dillbakad kummel, grönärtspuré, blomkål, purjolök, rostad mandel,
smörsås med Thoras Pet Natt
*Dill- baked hake, creamy green peas, cauliflower, leek, roasted almonds,
butter sauce with Thoras Pet Natt*
195:-

VINGÅRDSMENY / VINEYARD MENU

Syrad blomkålssoppa, pilgrimsmussla, rostad blomkål, druva, rädisa, gräslök
Cauliflower soup, scallop, roasted cauliflower, grape, radish, chives

f

Två presentationer av Bjärekyl
Glaserat kycklingostron & helstekt Bjärekyl, 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*

f

Mörk chokladkräm, Clara Friis päron, röda vinbär, rostad vit choklad, bovetekex,
enris, päronsorbet
*Creamy dark chocolate, Clara Friis pear, red currants, roasted white chocolate,
buckwheat biscuit, juniper, pear sorbet*

675:-

Vinpaket / Wine pairing

595:-

Alkoholfritt paket / Non alcoholic pairing
275:-

FÖRRÄTT/STARTER

Syrad blomkålssoppa, pilgrimsmussla, rostad blomkål, druva, rädisa, gräslök

Cauliflower soup, scallop, roasted cauliflower, grape, radish, chives

195:-

Tunt skivad & marinerad gös, kålrot, omogna björnbär, polkabeta, krasseemulsion, örter

Thin- sliced & raw- marinated pikeperch, turnip, unripe blackberries, chioggia beet, cress emulsion, herbs

225:-

Tartar på sotad highland cattle, senapsfrö från Petersburg, picklad röd steklök, selleri, little gemsallad, körsbär, krispigt bovete

Tartare of blackened Highland cattle, mustard seeds, pickled red pearl onions, celeriac, little gem, cherries, crispy buckwheat

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:-

Mörk chokladkräm, Clara Friis päron, röda vinbär, rostad vit choklad,
bovetekekex, enris, päronsorbet
*Creamy dark chocolate, Clara Friis pear, red currants, roasted white chocolate,
buckwheat biscuit, juniper, pear sorbet*
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

