flora
Thora Vingård

GRÖNSAKER I SÄSONG / VEGETABLES IN SEASON

FÖRRÄTT / STARTER

Soppa på skånsk hokkaidopumpa, kålrabbi, rostade frön, senap, picklad pumpa
Soup of Scanian Hokkaido pumpkin, kohlrabi, roasted seeds, mustard, pickled pumpkin
175:-

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Smörstekt klimp på jordärtskocka, variation på kål, brynt smör & tryffel vinägrett, skånsk alpost
Butter-fried artichoke dumplings, variation of cabbage, browned butter & truffle vinaigrette, Scanian alp cheese
195:-

VECKANS VINGÅRDSLUNCH / VINEYARD LUNCH OF THE WEEK

Dillbakad sej, blomkål, purjolök, pepparrot, örtolja, fänkålssmörsås
Dill-baked saithe, cauliflower, leek, horseradish, herb oil, fennel butter sauce
195:-

THORA VINGÅRD

THORA VINGÅRD

VINGÅRDSMENY / VINEYARD MENU

Hummersoppa, tartar på kolja, selleri, granny smith äpple från Kattvik, torekovshummer
Lobster soup, haddock tartare, celeriac, Granny Smith apple from Kattvik, Torekov lobster

ƒ

Två presentationer av Bjärekyckling
Glaserat kycklingostron & helstekt Bjärekyckling, ballotine på kycklinglår, spenat, gulbeta, svartrot, tryffelsky på gotlandstryffel
Two presentations of Bjäre chicken
Glazed chicken oyster & whole- roasted Bjäre chicken, chicken thigh ballotine, spinach, yellow beetroot, black salsify, Gotlandic truffle sauce

ƒ

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:-

flora
Thora Vingård

FÖRRÄTT/STARTER

Hummersoppa, tartar på kolja, selleri, granny smith äpple från Kattvik, torekovshummer
Lobster soup, haddock tartare, celeriac, Granny Smith apple from Kattvik, Torekov lobster
195:-

Tunt skivad & marinerad gös, kålrot, omogna björnbär, polkabeta, krasseemulsion, örter
Thin- sliced & raw- marinated zander, turnip, unripe blackberries, chioggia beet, cress emulsion, herbs
225:-

Tunt skivad & sotat hjort, kräm på almnäs tegel, picklad rödbeta, gotlandstryffel, krispig smördeg
Thinly sliced & blackened venison, cream of Swedish aged cheese, pickled beetroot, Gotlandic truffle, crispy puff pastry
215:-

THORA VINGÅRD

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Bakad rödtunga, jordärtskocka, syltade kantareller, päron, regnbågsrom, smörad havskräftssås
Baked lemon sole, Jerusalem artichoke, pickled chanterelles, pear, rainbow trout roe, buttered langoustine sauce
385:-

Två presentationer av Bjärekyckling
Glaserat kycklingostron & helstekt Bjärekyckling, ballotine på kycklinglår, spenat, gulbeta, svartrot, tryffelsky på gotlandstryffel
Two presentations of Bjäre chicken
Glazed chicken oyster & whole- roasted Bjäre chicken, chicken thigh ballotine, spinach, yellow beetroot, black salsify, Gotlandic truffle sauce
375:-

Långtidsstekt oxkind, kalvbacon, morot, västeråsgurka, sotad lök, dragonsky
Slow-cooked beef cheek, veal bacon, carrot, pickled cucumber, charred onion, tarragon sauce
295:-

THORA VINGÅRD



flora
Thora Vingård

DESSERT

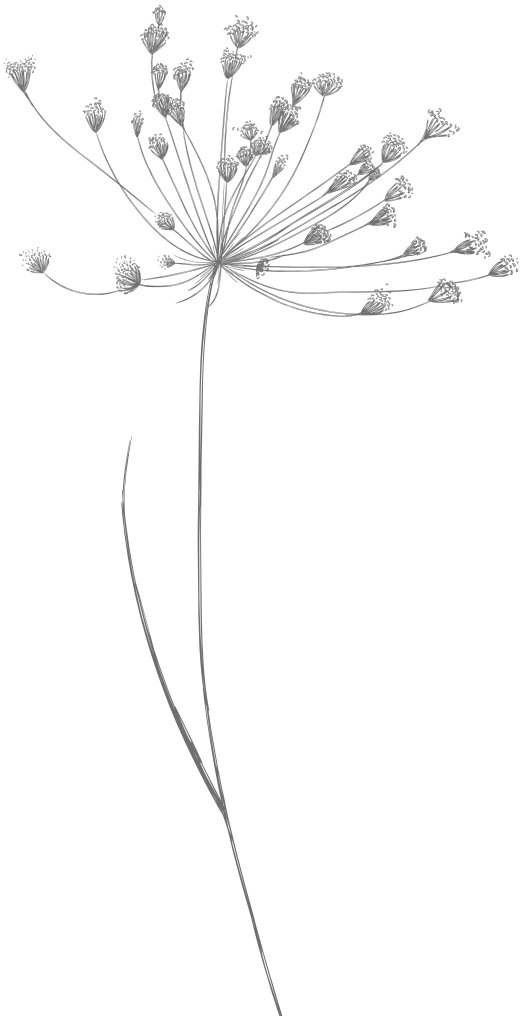
Bakad färskost smaksatt med kola, varm havtornsoppa, honungsrostat havre, havtorn, vaniljglass
Baked cream cheese flavoured with caramel, warm sea buckthorn soup, honey-roasted oats, sea buckthorn, vanilla ice cream
150:-

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
150:-

Marinerade blåbär, krispig vit chokladkaka, blåbär & kärnmjölksglass, advocaat på Thoras Marc
Marinated blueberries, crispy white chocolate cake, blueberry & buttermilk ice cream, advocaat with Thora's Marc
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



THORA VINGÅRD

THORA VINGÅRD