

MENY



OSTRON NORMANDIE

2 OSTRON	90 kr
3 OSTRON	135 kr
3 OSTRON + CORVERS KAUTER 0,0%	185 kr
3 OSTRON + CREMANT	245 kr
3 OSTRON + CHAMPAGNE	285 kr

OSTRON GILLARDEU

2 OSTRON	180 kr
3 OSTRON	225 kr
3 OSTRON + CORVERS KAUTER 0,0%	275 kr
3 OSTRON + CREMANT	335 kr
3 OSTRON + BOLLINGER SPECIAL	410 kr

FÖRRÄTTER

SVENSKA BOQUERONES	
på siklöja, endiver, rökt aioli, fermenterade vindruvor, kavringssmul & Västerbottensost	165 kr

KRONHJORTSTARTAR	
med fermenterad Västeråsgurka, tempererad äggula, bovetehonung med svart tryffel, röd chili, kapris, silverlök & kavringsskrutonger	185 kr

BORSCHT	
soppa med rödbetor, rostat hampafrö med svensk ärtsoja, pumpaolja, vit caprin getost, hembakat bröd med vitlök, pepparot & dill	175 kr

MÄRGBEN FRÅN SARV	
med grön tomat- och äpplerelish, grillat levainbröd & riven pepparot	165 kr

TILLBEHÖR & SNACKS

OST (70g)	
tre svenska ostar, honung & bröd	115 kr

CHARKBRICKA (70g)	
med tre sorters chark	115 kr

HEMBAKAT BRÖD	
3 sorter och smör	35 kr

OLIVER	75 kr
--------	-------

MARCONAMANDLAR	70 kr
----------------	-------

NÖTMIX	55 kr
--------	-------

CHIPS	55 kr
-------	-------

VARMRÄTTER

HAVSABBORRE	
Serveras med velouté på blåmusslor och vongole, grönärtspuré med mynta, forellrom, blomkål & kokt potatis	295 kr

GALUSHKY	
Ukrainska gnocchi på enkorn- och emmermjöl med krämig svampsås, rökt fetaost, krondillskum, rostat hampafrö & picklad shimejjsvamp	285 kr

HAVETS WALLENBERGARE	
fyllt med gräslök- och dillsmör. Serveras med potatismos, gröna ärtor, råörda lingon, brynt smör & citron	255 kr

VILTKÖTTBULLAR	
med gräddsås, potatismos, lingon, pressgurka & persilja	250 kr

ANKBRÖSTFILÉ	
med jord- och kronärtskockspuré, öl och rödvinsanksky, fermenterade svarta vinbär & potatisgratäng med Västerbottensost	295 kr

RYGGBIFF (220 g), UMI 5+	
Ras: Black Angus. Uppfödd: Uruguay. Grain fed 200 dagar. med tomat sallad, rödvinssås, black garlic smör & pommes	365 kr

DESSERT

CHOCOLATE OBSESSION	
Chokladkomposition av Valrhona mörk och hallon-chokladcremeux, yuzugel & vallmofrö-streusel	135 kr

HONUNGSCAKE	
med tre olika svenska honungssorter & smetankräm	135 kr

LAVENDEL-CRÈME BRÛLÉE	125 kr
-----------------------	--------

HEMGJORD GLASS	
Choklad- och kaffeglass	
Smultron- och tranbärssorbet	
Brunsmör-, muskotnöt- och vaniljglass	75 kr

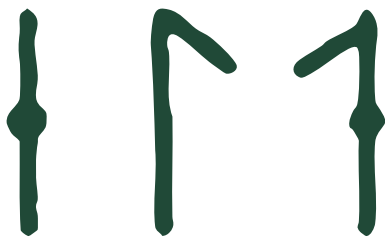
BARNMENY

VILTKÖTTBULLAR	
med gräddsås, potatismos, lingon, pressgurka, persilja	125 kr

PASTA	
vegetarisk bolognese	125 kr

BELGISK VANILJVÅFFLA	
med grädde & jordgubbsylt	95 kr

 Vegetarisk



RESTAURANT ELD