

GÖRVÄLNS

KVÄLLENS MENY 895,-

À LA CARTE

KALVTARTAR

ramslök, krispig potatis, nässla,
örter från Johannas stadsodling

VIT SPARRIS

ostkräm, stenbitsrom, gravad äggula,
brynt smör, körvel och gräslök

VÅRLAMM

rostad lammsky, toppmurklor, vårlök,
sobrasada-smör, frisésallad

RABARBER

rostad gräddglass, salt yoghurtmaräng,
grön ängssyra

KAFFEGODIS

en söt avslutning

FÖRRÄTTER

JORDÄRTSKOCKA 175,-

svampfond, picklat äpple, dillolja, buskkrasse

VIT SPARRIS 195,-

ostkräm, stenbitsrom, gravad äggula,
brynt smör, körvel och gräslök

KALVTARTAR 225,-

ramslök, krispig potatis, nässla,
örter från Johannas stadsodling

VARMRÄTTER

PIGGVAR 345,-

blåmusselveloute, rökt smör,
ämnegurka, grön sparris, dill

VÅRLAMM 355,-

rostad lammsky, toppmurklor, vårlök,
sobrasada-smör, frisésallad

GRÖN SPARRIS 245,-

smörad sparrisvelouté, ämnegurka, ramslök,
vårlök, marconamandel, havgusost

OSTSERVERING

FRÅN ARLA UNIKA 165,-

havgusost, honung, brynt smör,
marconamandel, friterad salvia, tryffel

DESSERTER

RABARBER 165,-

rostad gräddglass, salt yoghurtmaräng,
grön ängssyra

CLAFOUTIS 165,-

blodapelsin, crème diplomat

3 X PRALINER 135,-

från vår konditor Sussie

OM VÅR MENY

Vår meny består av mellanrätter och vi
rekommenderar att ni väljer 4-5 rätter för
en optimal middagsupplevelse.

**PSST! GÅ EN TRAPPA
UPP TILL BAREN EFTER
MIDDAGEN OCH NJUT
AV EN DRINK I VÅRA
SALONGER.**



GÖRVÄLNS

DINNER MENU 895:-

À LA CARTE

VEAL TARTAR

ramson, crispy potatoes,
nettle, herbs

WHITE ASPARAGUS

cream cheese, roe, egg yolk,
browned butter, chervil and chives

SPRING LAMB

roasted lamb gravy, morels, spring onions,
sobrasada butter, frisee salad

RHUBARB

roasted ice cream, salted yogurt merengue,
green meadow sorrel

COFFEE SWEETS

a sweet ending

STARTERS

JERUSALEM ARTICHOKE 175:-

mushroom stock, pickled apple, dill oil, cress

WHITE ASPARAGUS 195:-

cream cheese, roe, egg yolk,
browned butter, chervil and chives

VEAL TARTAR 225:-

ramson, crispy potatoes,
nettle, herbs

MAIN COURSES

TURBOT 345:-

blue mussel veloute, smoked butter,
cucumber, green asparagus, dill

SPRING LAMB 355:-

roasted lamb gravy, morels, spring onions,
sobrasada butter, frisee salad

GREEN ASPARAGUS 245:-

buttered asparagus velouté, pickled cucumber,
scallion, spring onion, marcona almond,
havus cheese

CHEESE SERVING

FROM ARLA UNIKA 165:-

havus cheese, honey, browned butter,
marcona almond, fried sage, truffle

DESSERTS

RHUBARB 165:-

roasted ice cream, salted yogurt merengue,
green meadow sorrel

CLAFOUTIS 165:-

blood orange, crème diplomat

3 X PRALINES 135:-

from our pastry chef Sussie

ABOUT OUR MENU

Our menu consists of appetizers and we recommend that you choose 4-5 dishes for an optimal dining experience.

PSST! GO UPSTAIRS
TO THE BAR AFTER
DINNER AND ENJOY
A DRINK IN OUR
SALONS.

