

# *galleriet*

## Sommarmeny

Gäller från 17 juni

### FÖRRÄTTER

#### RÄKLÅDA

Aioli, rostat bröd, citron, dill  
Hel 295:- | Halv 195:-

#### SLOTTSTOAST

Räkor, kräftstjärtar, majonnäs, dill  
pepparrot, picklad rödlök  
Hel 275:- | Halv 185:-

#### BIFF CARPACCIO

Dragonmajonnäs, röka mandlar, riven  
Havgus, potatiships, vinägerkokt lök 185:-

#### BURRATA

Komprimerad vattenmelon, olivolja,  
glaserade pistagenötter, bönor, mynta 165:-

#### KAMMUSSLA

Gremolata, Ymeryoghurt, picklad morot  
gurka, panko 175:-

### SNACKS

MARCONAMANDLAR 45:-

CHIPS 35:-

OLIVER 45:-

MARINERADE KRONÄRTSKOCKOR 55:-

FRITERAD FÄRSKPOTATIS MED  
ÖRTMAJONNÄS 65:-

LÖJROM & CHIPS 165:-

CHARKLÅDA FÖR 2 295:-

### VARMRÄTTER

#### BAKAD RÖDING

Krämig potatissallad, gurka, morötter,  
rädisor, dill, gräslök 295:-

#### KÖTTBULLAR

Färskpotatis, lingon, pressgurka, gräddsås  
Hel 210:- | Halv 105:-

#### ÅNGAD TORSKRYGG

Gräddig musselbuljong, svartkålsmör, morot,  
majrova, rädisa, färskpotatis, krutonger, dill  
315:-

#### GRILLAD RYGGBIFF

Friterad potatis, örtmajonnäs, tomater,  
vinägerssky 315:-

#### SOTAD GEMSALLAD

Sotad gemsallad, sojarostade cashewnötter,  
citronmajonnäs, marinerad kronärtskocka, riven  
Havgus, picklad grön tomat, friterad potatis  
195:-

# *galleriet* Somarmeny

Gäller från 17 juni

## DESSERT

### FÄRSKA JORDGUBBAR

Jordgubbsglass, jordgubbar, inkokt rabarber, vaniljcrumble 125:-

### CRÈME BRÛLÉE 105:-

## SOMMARENS 4-RÄTTERS MENY 695:-

### BURRATA

Komprimerad vattenmelon, olivolja,  
glaserade pistagenötter, bönor, mynta

### BIFF CARPACCIO

Dragonmajonnäs, rökta mandlar, riven Havgus,  
potatiships, vinägerkokt lök

### BAKAD RÖDING

Krämig potatissallad, gurka, morötter, rädisor, dill, gräslök

### FÄRSKA JORDGUBBAR

Jordgubbsglass, jordgubbar, inkokt rabarber, vaniljcrumble

