

galleriet

Middagsmeny

FÖRRÄTTER

HJORTTARTAR

Syrad jordärtskocka, lagerblad, fryst ost och bovete 185:-

LÖJROM

Tropealök, dillbräserverad potatis, Västerbotten och gräslök 225:-

GURKA

Friterade rotfrukter, cruditéer, sojabönsemulsion 145:-

VARMRÄTTER

UNGTUPP

Majs, rostad morotspuré, tryffelsås, inlagd silverlök, tryffel 325:-

PIGGVAR

Brynt smör, brysselkål, sjökorall och Champagnesås 345:-

MOROT

Rostad morotspuré, krispig svartkål, alspånsrökt tofu, rökta mandlar och majs 285:-

DESSERT

HJORTRON

Vaniljparfait, karamellsås och svartpepparmaräng 145:-

OST

Den Hvide Dame, hasselnötter och körsbär 145:-

Snacks

MARCONAMANDLAR 45:-

CHIPS 30:-

OLIVER 35:-

CHIPS & LÖJROM 165:-

SVENSK CHARK 165:-

UTVALDA OSTAR FRÅN ARLA UNIKA MED
MARMELAD OCH FRÖKNÄCKE 165:-

KVÄLLENS MENY

Kvällens 4-rätters 745:-

LÖJROM

Tropealök, dillbräserverad potatis, Västerbotten och gräslök

HJORTTARTAR

Syrad jordärtskocka, lagerblad, fryst ost och bovete

PIGGVAR

Brynt smör, brysselkål, sjökorall och Champagnesås

HJORTRON

Vaniljparfait, karamellsås och svartpepparmaräng

UTVALT AV GÖRVÄLNS SOMMELIER

VINPAKET

4 glas - 595:- / pp

VINPAKET "GRAND CRU"

4 glas - 1195:- / pp

Psst!

Glöm inte att gå en trappa upp
efter middagen och ta en drink
i våra salonger.

Idén bakom maten

Vi arbetar enligt konceptet Clean eating by us vilket innebär att vi vill laga mat som berör, inte bara våra sinnen, utan också våra kroppar. Maten ska vara så hållbar och näringsrik som möjligt, och vi sätter det gröna i fokus och bygger rätten samt menyn utifrån det, istället för kring proteinet. Vi använder i möjligaste mån ekologiska grönsaker och väljer noga ut gårdarna och producenterna för kött och fisk som vi jobbar med.

