
FÖRRÄTTER / STARTERS

Bellaverde BROCCOLI med rotsellerikräm, picklad rotselleri, hasselnötter och tryffelvinägrätt	
Bellaverde broccoli with celeriac puree, pickled celeriac, hazelnuts and truffle vinaigrette	165 kr
Handvevad TARTAR på ryggbiff SRB med inlagd granskott, granskottsmajonnäs och jordärtskockschips	
Tartar on beef SRB with pickled spruce shoots, spruce shoot mayonnaise and jerusalem artichoke chips	165 kr
LÖJROM från Bottenviken med potatis, rödlöksmarmelad, gräddfil och äggskum	
Vandace roe from Bottenviken, potatoes, red onion marmalade, sour cream and egg foam	195 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Bakade RÖDBETOR från Gotland med jordärtskockskräm, mandlar, inlagda lingon, smörsås, granskottsolja	
Baked beetroot, jerusalem artichokes puree, almonds, lingonberries, butter sauce and spruce shoot oil	255 kr
Smörstekt FLÄKSCHNITZEL från Södermanland med smörsås, inkokt potatis, glaserad spetskål & Havgus 12 ost	
Fried Schnitzel of pork from Södermanland with butter sauce, potato, glazed cabbage & cheese	265 kr
Handvevad TARTAR på ryggbiff SRB med potatis, inlagd granskott, granskottsmajonnäs och jordärtskockschips	
Tartar on beef SRB with potatoes, spruce shoot mayonnaise and jerusalem artichoke chips	275 kr
Bakad TORSKRYGG med persiljerötter, dilleemulsion, picklad rättika, laxrom och Sandefjordsås	
Baked cod with parsley root, dill emulsion, pickled radish, salmon roe and Sandefjord sauce	315 kr
Hängmörad RYGGBIFF SRB med granskottsmajonnäs, friterad potatis, picklade morötter och pepparsky	
Aged beef SRB with spruce shoot mayonnaise, fried potatoes, pickled carrots and gravy	335 kr
Svenskt LAMMYTTERFILÉ med jordärtskockskräm, rödbetor, inlagda lingon och pepparsky	
Swedish lamb sirloin with jerusalem artichokes puree, beetroot, pickled lingonberries and gravy	345 kr

DESSERTS / DESSERTS

OSTAR med kompott och knäckebröd	
Cheese with compote and crisp bread	145 kr
GAMMELKNAS , Vium mejeri	
DEN HVITE DAME , Troldhede	
CHOKLADBAVAROISE med havtornssorbet och karamelliserade hasselnötter	
Chocolate bavaroise with sea buckthorn sorbet and caramelized hazelnuts	115 kr
Myltade HJORTON med havresmulor och vaniljglass	
Cloudberry compote with oat crumbs and vanilla ice cream	115 kr
GLASS eller SORBET	
A scoop of ice cream or sorbet	45 kr

SVERRES 3-RÄTTERS MENY / SVERRES 3 COURSE MENU

Broccoli med rotsellerikräm / Svenskt Lammytterfilé / Chokladbavaroise med havtornssorbet	
Broccoli with celeriac puree / Swedish lamb sirloin / Chocolate bavaroise with sea buckthorn sorbet	535 kr
Dryckespaket / Beverage pairings	395 kr

Pris gäller om samtliga i sällskapet väljer 3-rättersmeny / Price applies if everyone in the party chooses a 3-course menu