

# KVÄLLENS 3-RÄTTERS

*Måndag, onsdag, fredag & söndag*

*Förrätt /  
Starter*

## **KVÄLLENS DRINK / 129**

### **TARTAR PÅ GRAVAT NÖTINNANLÅR**

Kött från Gröna Gårdar **(EKO)** / Pommes Alumette /  
Karl-Johanemulsion / Krasse / Lingon

### **STEAK TARTAR OF CURED BEEF LOIN**

Swedish beef **(ORG)** / Pommes Alumette /  
Mushroom emulsion / Cress / Lingonberries

*Huvudrätt /  
Main course*

### **STEKT LÅNGARYGG**

Broccolicrème / Kompott på romanesco, Blomkål /  
Muskotnött & Dill / Musselsås / Dillkokt potatis

### **PAN FRIED LING**

Broccoli crème / Compote of romanesco / Cauliflower /  
Nutmeg & Dill / Mussle sauce / Potatoes

*Efterrätt /  
Dessert*

### **PANNACOTTA PÅ MJÖLKCHOKLAD FRÅN VAHLRONA**

Vaniljkokta havtorn / Havtornscurd /  
Rostad vit choklad / Torkade blomblad

### **VAHLRONA MILK CHOCOLATE PANNACOTTA**

Sea buckthorn cooked with vanilla / Sea buckthorn curd /  
Toasted white chocolate / Dried petals

## **KVÄLLENS VINPAKET / 255 / 325**

**WINE PACKAGE OF THE EVENING**



VARDAGRUM & KÖK

**KVÄLLENS  
VEGETARISKA  
3-RÄTTERS**

*Måndag, onsdag, fredag & söndag*

*Förrätt /  
Starter*

**KVÄLLENS DRINK / 129**

**KALLRÖKT POTATIS**

Havrefraiche / Tångkaviar / Syltad rödlök /  
Ätbar blomma / Dillvinägrett

**COLD SMOKED POTATOES**

*Oat fraiche / Seaweed caviar / Pickled red onion /  
Edible flower / Dill vinaigrette*

*Huvudrätt /  
Main course*

**VEGANSK BOUILLABAISE**

Säsongens grönsaker / Rostade kikärter / Vegansk aioli

**VEGAN BOUILLABAISE**

*Seasonal vegetables / Toasted chickpeas / Vegan aioli*

*Efterrätt /  
Dessert*

**PANNACOTTA PÅ MJÖLKCHOKLAD FRÅN VAHLRONA**

Vaniljkokta havtorn / Havtornscurd /  
Rostad vit choklad / Torkade blomblad

**VAHLRONA MILK CHOCOLATE PANNACOTTA**

*Sea buckthorn cooked with vanilla / Sea buckthorn curd /  
Toasted white chocolate / Dried petals*

**KVÄLLENS VINPAKET / 255 / 325**

**WINE PACKAGE OF THE EVENING**



**VARDAGSRUM & KÖK**

# KVÄLLENS 3-RÄTTERS

*Tisdag, torsdag & lördag*

*Förrätt /  
Starter*

## **KVÄLLENS DRINK / 129**

### **CARPACCIO PÅ KALLRÖKT LAX**

*Pepparrotscrémé / Picklat senapsfrö / Kapris / Örtolja /  
Örtpanko / Skottsallad*

### **CARPACCIO OF COLD SMOKED SALMON**

*Horseradish crémé / Pickled mustard seeds /  
Capers / Herb oil / Herb panko / Shoot salad*

*Huvudrätt /  
Main course*

### **ROSASTEKT KALVYTTERFILÉ**

*Palsternackspuré / Gräddig kantarellsås / Madeirareduktion /  
Krispiga morötter / Salviarostad rotfrukter*

### **LOIN OF VEAL**

*Parsnippuree / Creamy chantarell sauce / Madeira reduction /  
Crispy carrots / Roast root vegetables with sage*

*Efterrätt /  
Dessert*

### **YOGHURTMOUSSE MED BJÖRNBÄRSSORBET**

*Björnbärscrème / Björnbärsmaräng /  
Dragonolja / Atsinakrasse*

### **YOGHURT MOUSSE WITH BLACKBERRY SORBET**

*Blackberry crémé / Blackberry meringue /  
Tarragon oil / Atsina cress*

## **KVÄLLENS VINPAKET / 255 / 325**

**WINE PACKAGE OF THE EVENING**



VARDAGRUM & KÖK

**KVÄLLENS  
VEGETARISKA  
3-RÄTTERS**

*Tisdag, torsdag & lördag*

**KVÄLLENS DRINK / 129**

**GRAVAD MOROT**

*Pepparrotscrémé / Picklat senapsfrö / Kapris /  
Örtolja / Örtpanko / Skottsallad*

**CURED CARROT**

*Horseradish crémé / Pickled mustard seedes / Capers /  
Herb oil / Herb panko / Shoot salad*

**KANTARELLRISOTTO**

*Madeirareduktion / Krispiga morötter*

**CHANTERELLE RISOTTO**

*Madeira reduction / Crispy carrots*

**YOGHURTMOUSSE MED BJÖRNBÄRSSORBET**

*Björnbärscrème / Björnbärsmaräng /  
Dragonolja / Atsinakrasse*

**YOGHURT MOUSSE WITH BLACKBERRY SORBET**

*Blackberry crémé / Blackberry meringue /  
Tarragon oil / Atsina cress*

**KVÄLLENS VINPAKET / 255 / 325**

**WINE PACKAGE OF THE EVENING**

**OTTOS**

**VARDAGRUM & KÖK**