



Kökets val av 3-rätters middag

LAXTARTAR / SALMON TARTARE

Gurka / Krispigt bovete / Sesam- & sojamajonnäs / Friterade glasnudlar / Krasse
Cucumber / Crispy buckwheat / Sesame- & soya mayonnaise / Deep fried glass noodles / Cress

ÅNGAD LÅNGA / STEAMED LING

Grön sparris / Ärtor / Gräslök / Sandefjordsås / Dill / Pommes Alumette
Green asparagus / Peas / Chives / Sandefjord sauce / Dill / Pommes Alumette

MJÖLKCHOKLADCRÉME / MILK CHOCOLATE CRÉME

Salt kolasås / Rostad kokossorbet / Karamelliserad kokos
Salted toffee sauce / Roasted coconut sorbet / Caramelized coconut

KVÄLLENS VINPAKET / WINE PACKAGE OF THE EVENING

— 255 (2 glas) / — 325 (3 glas)

Kökets val av vegetarisk 3-rätters middag



VEGETARISK TARTAR / VEGETARIAN TARTARE

*Gurka / Rättika / Picklade korianderfrön / Sojaemulsion / Friterade glasnudlar / Krasse
Cucumber / Crispy buckwheat / Sesame- & soya mayonnaise / Deep fried glass noodles / Cress*

ÄRT- & SPARRISRISOTTO / PEA- & ASPARGUS RISOTTO

*Pommes Alumette / Parmesan
Pommes Alumette / Parmesan*

VEGANSK CHOKLADGANACHE / VEGAN CHOCOLATE GANACHE

*Vegansk brownie / Rostad kokossorbet / Karamelliserad kokos
Vegan brownie / Roasted coconut sorbet / Caramelized coconut*

KVÄLLENS VINPAKET / WINE PACKAGE OF THE EVENING

— 255 [2 glas] / — 325 [3 glas]



Kökets val av 3-rätters middag

SALTKOKT VIT SPARRIS / WHITE ASPARAGUS

*Citronemulsion / Ramslökssmul / Ramslöksolja / Lagrad ost
Lokalt odlade skott från Sjöängens Köksträdgård /
Lemon emulsion / Ramson crumbs / Ramson oil / Mature cheese /
Locally grown shots from Sjöängens Köksträdgård*

KALVRULLE / VEAL EYE ROUND

*Nässelcrème / Ugnsbakade vårprimörer / Maderiasky / Rostad Rattepotatis
Nettle crème / Baked spring vegetables / Maderia gravy / Roasted potatoes*

VIT CHOKLADPANNACOTTA MED JORDGUBBAR / WHITE CHOCOLATE PANNACOTTA WITH STRAWBERRIES

*Yoghurtmousse / Basilikasorbet / Pepparmaräng / Jordgubbscurd
Yoghurt mousse / Basil sorbet / Pepper meringue / Strawberry curd*

KVÄLLENS VINPAKET / WINE PACKAGE OF THE EVENING

– 255 (2 glas) / – 325 (3 glas)

Kökets val av vegetarisk 3-rätters middag



SALTKOKT VIT SPARRIS / WHITE ASPARAGUS

*Citronemulsion / Ramslökssmul / Ramslöksolja / Lagrad prosociano /
Lokalt odlade skott från Sjöängens Köksträdgård /
Lemon emulsion / Ramson crumbs / Ramson oil / Mature prosociano /
Locally grown shots from Sjöängens Köksträdgård*

TERRIN PÅ SVENSK GRÅÄRTA / SWEDISH GREY PEA TERRINE

*Nässelcrème / Ugnsbakade vårprimörer / Maderiasky / Rostad Rattepotatis
Nettle crème / Baked spring vegetables / Maderia gravy / Roasted potatoes*

VIT CHOKLADPANNACOTTA MED JORDGUBBAR / WHITE CHOCOLATE PANNACOTTA WITH STRAWBERRIES

*Yoghurtmousse / Basilikasorbet / Pepparmaräng / Jordgubbscurd
Yoghurt mousse / Basil sorbet / Pepper meringue / Strawberry curd*

KVÄLLENS VINPAKET / WINE PACKAGE OF THE EVENING

– 255 (2 glas) / – 325 (3 glas)