

# Meny vinter 2024

## Förrätter/ Starters

Toast Skagen - Serveras på klassiskt vis med löjrom, smörstekt toast, citron, dill, riven pepparrot och finhackad rödlök. – 245kr.

*Toast Skagen – Classic swedish shrimp toast with whitefish roe, butterfried toast, lemon, dill, horseradish and red onion.*

Carpaccio på lättrimmad lax med sojatapioka och regnbågsrom, kryddig ruccolaolja, rostade pumpakärnor, parmesanost och vattenkrasse. - 215kr.

*Salmon carpaccio with soy tapioca and trout roe, arugula oil, roasted pumpkin seeds, parmesan cheese and watercress.*

Oreganobakad smördegshus med vispad fetaost, sallad på bakad tomat, rostad zucchini, oliver, mynta och sesam. - 165kr.

*Puff pastry house baked with oregano, whipped feta cheese, salad with baked tomatoes, roasted zucchini, olives, mint and sesame.*

## Varmrätter/ main course

### Fisk/ Fish

Smörstekt, rimmad torskrygg med choronsås, räkor, riven pepparrot, sauterade medelhavsgrönsaker och pommes chateau. – 315kr.

*Butterfried cod with sauce choron, shrimps, horseradish, sautéed vegetables and pommes chateau.*

### Kött/ Meat

Klassisk pepparstek på oxfilé med rostad vit och svartpeppar. Serveras med konjaksås, broccoli bellaverde och pommes chateau. – 345kr.

*Filet of beef with roasted pepper with brandy sauce, broccoli bellaverde and pommes chateau.*

Kycklingspett marinerat i örter och chili med nyslagen aioli, tigersås, sauterade medelhavsgrönsaker och pommes frites. – 225kr.

*Herb and chili marinated chicken skewer with aioli, tiger sauce, sautéed vegetables and french fries.*

Tryffelpasta linguini med oxfilé, champinjoner, parmesanost och ruccolasallad. – 245kr.

*Truffle pasta linguini with fillet of beef, mushrooms, parmesan cheese and arugula.*

## Vegetarisk/ Vegetarian

Lasagne al formaggio med sauterade medelhavsgrönsaker och nyslagen aioli. – 195kr.

*Lasagne al formaggio with sautéed vegetables and aioli.*

## Barnmeny/Children's menu

Pannkakor med nutella, jordgubbsylt och grädde. – 85kr.

*Pancakes with nutella, strawberry jam and whipped cream.*

Marinerat kycklingspett med aioli och pommes frites. – 125kr.

*Marinated chicken skewer with aioli and french fries.*

## Dessert/ Dessert

Crème Brûlée med en kula vaniljglass. -135kr.

*Crème Brûlée with vanilla ice cream.*

Majas Pavlova med maräng, hallonsorbet, krämig citroncurd, färsk basilika, mascarponegrädde, färska hallon och rostade hasselnötter. - 135kr

*Pastry chef Majas Pavlova with meringue, raspberry sorbet, lemoncurd, basil, mascarpone cream, fresh raspberries and roasted hazelnuts.*

Bakad chokladpastej smaksatt med mynta, vaniljglass, färska bär och krispig honungskaka. – 135kr.

*Baked chocolate pie flavored with mint, vanilla ice cream, fresh berries and crisp honeycomb.*