

H E L G B R U N C H I M A T S A L E N

FÖRSTA SERVERINGARNA TILL ALLA

RILLETTE PÅ REGNBÅGE MED MAJROVA

CHAMPINJONER MED ÄRTA MISO OCH VATTENKRASSE

GURPI PÅ REN MED PURJOLÖK OCH SYRADE JORDGUBBAR

ANDRA SERVERINGEN ATT VÄLJA

VIT SPARRIS MED MODERN SÅSEN OCH RAMSLÖK FRÅN KUNGSHOLMEN

-

GÄDDFÄRSQUENELLER MED LIBBSTICKA OCH TUSENBLADSDEG

-

VÅRLAMM MED POCHERAT OSTRON OCH BLOMKÅL

335 KR

EXTRA RÄTTER ATT VÄLJA TILL

TARTAR PÅ GRILLADE RÖDBETOR OCH DIVERSE KAPRIS 120 KR

PILGRIMUSSLA I BULJONG MED TOMAT, KARDON OCH VRETAÄRT 185 KR

SVENSKA CHARKUTERIER FRÅN MILLERT & DAHLÉN 70 G/180 KR

ALMNÄS TEGEL MED KVITTENMARMELAD 75 KR

LÖFSTA BLÅ MED ÄPPELKOMPOTT 75 KR

SÖTA RÄTTER

KOMPOTT PÅ GLASRABARBER MED SYRAD GRÄDDGLASS 95 KR

BLODAPELSIN SEMI- FREDDO MED SVART TE OCH MANDEL 95 KR

SMÅ MANDELMUSSLOR MED CURD PÅ GRILLAD CLEMENTIN 2 STK/52 KR

FÖR ER SOM ENKOM ÖNSKAR ÄTA EN HUVUDRÄTT SÅ KOSTAR DEN 295 KR

TILL BARN ERBJUDER VI HALV PORTION TILL HALVT PRIS ELLER PASTA MED RAGU 15

KR/ÅR

VÅRT KÖK ÄR BASERAT PÅ EKOLOGISKA OCH BIODYNAMISKT ODLADE GRÖNSAKER.

DET KÖTT VI SERVERAR ÄR FRÅN SVENSKT LANTBRUK OCH SKOGAR. FISKAR OCH SKALDJUR

ÄR VÄL OMHÄNDERTAGNA

W E E K E N D B R U N C H

FIRST SERVINGS

TROUT RILETTE AND TURNIPS

CHAMPIGNONS WITH PEASO AND WATERCRESS

SMOKED REINDEER GRUPI WITH LEEK HEART AND GREEN STRAWBERRIES

SECOND SERVING TO CHOOSE

WHITE ASPARAGUS WITH RAMSON FROM KUNGSHOLMEN AND MODERN SAUCE

-

PIKE QUENELLES WITH LOVAGE AND PUFF PASTRY

-

SPRING LAMB AND POACHED OYSTER WITH CAULIFLOWER

335 KR

SUPPLEMENTARY DISHES

TARTAR OF GRILLED BEETS, VARIOUS CAPERS AND CREAM 120 KR

SCALLOP AND VRETA PEAS IN BROTH WITH TOMATO AND CARDOON 185 KR

SWEDISH CHARCUTERIES FROM MILLERT & DAHLÉN 70 G/180 KR

ALMNÄS TEGEL (COW MILK CHEESE) QUINCE MARMALADE 75 KR

LÖFSTA BLÅ (BLUE CHEESE) APPLE COMPOTE 75 KR

SWEET DISHES

BLOOD ORANGE SEMI- FREDO WITH SMOKED TEA AND ALMONDS 95 KR

COMPOTE OF FORCED RHUBARBS WITH ICE CREAM 95 KR

SMALL ALMOND TARTLETS WITH GRILLED CLEMENTINE 2 PIECES/52 KR

PRICE FOR MAIN COURSES 295 KR

FOR CHILDREN; HALF PORTION/ HALF PRICE OR PASTA WITH RAGU 15 KR/YEAR

OUR KITCHEN IS BASED UPON ORGANIC AND BIODYNAMIC VEGETABLES.

MEAT AND POULTRY ARE FROM SWEDISH FARMS AND FORESTS. FISH AND SHELLFISH TREATED
WITH THE UTMOST RESPECT.