

SPRITMUSEUM KVÄLLSMENY

På Spritmuseums restaurang låter vi säsongens råvaror ta ton i menyn. Vi jobbar med lokalt hantverk och närproducerade råvaror.

FÖRRÄTTER

Lättrökt ankbröst med sallad på endiv, syrad grädde och fermenterad kapris 155 kr

Tartar på ko med ostron, krispigt fläsk, hyvlade champinjoner och vinäger 145 kr

Eldad lök med mustig buljong och senapsört 115 kr

Havskräfta med svartkål, kärnmjök och örtolja 175 kr

VARMRÄTTER

Svensk biff med variation på jordärtskocka och vinterspenat 275 kr

Glaserade svartrötter med kastanjer och vita betor 225 kr

Färserad rödtunga med rotselleri, murklor och sotad lök 245 kr

Risotto med rostad pumpa, vattenkrasse och parmesan 220 kr

DESSERT

Glass på krikonblomma med ljummen sockerkaka och fjolårets plommon 105 kr

Lakrits, citronverbena och mörk choklad 105 kr

Trerätters meny 525 kr
Dryckespaket 475 kr / 255kr (alk.fri)

SPRITMUSEUM

SPRITMUSEUM EVENING MENU

At Spritmuseum, we let the season's ingredients set the tone of the menu. We work with local craftsmanship and produce.

STARTERS

Lightly smoked duck breast with endive salad, sour cream and capers 155 SEK

Tartar of beef with oysters, crispy pork, shaved mushrooms and vinegar 145 SEK

Charred onion with broth and mustard leaves 115 SEK

Swedish langoustine with Tuscan cabbage, buttermilk and herb oil 175 SEK

MAIN COURSES

Aged Swedish beef with Jerusalem artichokes and winter spinach 275 SEK

Glazed salsify with chestnuts and white beetroots 225 SEK

Stuffed sole with celeriac, morels and charred onions 245 SEK

Pumpkin risotto with water cress and parmesan 220 SEK

DESSERTS

Damson-flower ice cream with sponge cake and plums 105 SEK

Liquorice, verbena and dark chocolate 105 SEK

Three-course menu 525 kr
Beverage pairing 475 kr / 255kr (non-alc.)

SPRITMUSEUM