

MANDEL

FRÅN JORD TILL BORD

FÖRRÄTT

Nässelsoppa, variation på sparris,
pepparrotsgrädde och krämigt ägg.

*Nettle soup, variation on asparagus,
horseradish cream and creamy egg.*

George Müller Riesling Trocken 2022,
Tyskland 155/620:-

MELLANRÄTT

Rädisor, primörmorötter, nässelkräm
och riven gravad äggula.

*Radishes, carrots, nettle cream and
grated cured egg yolk.*

Leganza, Selection de familia Rosado
2024, Tempranillo, Spanien 85/340:-

VARMRÄTT

Svamptost på igelkottstaggsvamp
från Funginord, svampemulsion,
picklad silverlök, Svedjan gårdsost
och grillat levainbröd.

*Mushroom toast on hedgehog thorny
mushrooms from Funginord, mushroom
emulsion, pickled silver onions, Svedjan
farm cheese and grilled levain bread.*

Darno Chianti 2022, Sangiovese,
Canaiolo, Italien, 165/660:-

EFTERRÄTT

Crème brûlée, inkokta rabarber,
rostat havrecrunch och rabarbersorbet.

*Crème brûlée, rhubarb, toasted oat
crunch and rhubarb sorbet.*

Brännlands Iscider, 5cl 120:-

MANDEL

FRÅN JORD TILL BORD

FÖRRÄTT

Nässelsoppa, variation på sparris,
pepparrotsgrädde och krämigt ägg.

*Nettle soup, variation on asparagus,
horseradish cream and creamy egg.*

George Müller Riesling Trocken 2022,
Tyskland 155/620:-

MELLANRÄTT

Rädisor, primörmorötter, nässelkräm
och riven gravad äggula.

*Radishes, carrots, nettle cream and
grated cured egg yolk.*

Leganza, Selection de familia Rosado
2024, Tempranillo, Spanien 85/340:-

VARMRÄTT

Svamptost på igelkottstaggsvamp
från Funginord, svampemulsion,
picklad silverlök, Svedjan gårdsost
och grillat levainbröd.

*Mushroom toast on hedgehog thorny
mushrooms from Funginord, mushroom
emulsion, pickled silver onions, Svedjan
farm cheese and grilled levain bread.*

Darno Chianti 2022, Sangiovese,
Canaiolo, Italien, 165/660:-

EFTERRÄTT

Crème brûlée, inkokta rabarber,
rostat havrecrunch och rabarbersorbet.

*Crème brûlée, rhubarb, toasted oat
crunch and rhubarb sorbet.*

Brännlands Iscider, 5cl 120:-

MANDEL

FRÅN KUST TILL FJÄLL

FÖRRÄTT

Mandelpären chips, dillsmetana,
rödlök och sikrom från Lövånger.

*Almond potato chips, whitefish roe from
Lövånger, red onion and dill cream*

Nyetimber Blanc de Blancs, England,
145/870:-

MELLANRÄTT

Rädisor, primörmorötter, nässelkräm och
riven gravad äggula.

*Radishes, carrots, nettle cream
and grated cured egg yolk.*

Leganza, Selection de familia Rosado
2024, Tempranillo, Spanien 85/340:-

VARMRÄTT

Blåmusslor i vitvinssås med libbsticka,
jalapeñoolja, serveras med örtslungade
pommes med Svedjan gårdsost och aioli.

*Mussels in white wine sauce with lovage,
jalapeño oil, served with herb-tossed
fries with Svedjan farm cheese and aioli.*

Alba de vetus 2023, Bodegas Vetus,
Albariño, Rías Baxias, 165/660-

EFTERRÄTT

Crème brûlée, inkokta rabarber,
rostat havre crunch och rabarbersorbet.

*Crème brûlée, rhubarb, toasted oat
crunch and rhubarb sorbet.*

Brännlands Iscider, 5cl 120-

MANDEL

FRÅN KUST TILL FJÄLL

FÖRRÄTT

Mandelpären chips, dillsmetana,
rödlök och sikrom från Lövånger.

*Almond potato chips, whitefish roe from
Lövånger, red onion and dill cream*

Nyetimber Blanc de Blancs, England,
145/870:-

MELLANRÄTT

Rädisor, primörmorötter, nässelkräm och
riven gravad äggula.

*Radishes, carrots, nettle cream
and grated cured egg yolk.*

Leganza, Selection de familia Rosado
2024, Tempranillo, Spanien 85/340:-

VARMRÄTT

Blåmusslor i vitvinssås med libbsticka,
jalapeñoolja, serveras med örtslungade
pommes med Svedjan gårdsost och aioli.

*Mussels in white wine sauce with lovage,
jalapeño oil, served with herb-tossed
fries with Svedjan farm cheese and aioli.*

Alba de vetus 2023, Bodegas Vetus,
Albariño, Rías Baxias, 165/660-

EFTERRÄTT

Crème brûlée, inkokta rabarber,
rostat havre crunch och rabarbersorbet.

*Crème brûlée, rhubarb, toasted oat
crunch and rhubarb sorbet.*

Brännlands Iscider, 5cl 120-