

BORDET RUNT

Välj till ett dryckespaket med eller utan alkohol – 350 kr

FEMRÄTTERS SHARINGMENY

Gäller vid beställning för minst två personer

Rostad sötpotatis med ricotta, mandel och salvia (L, N)

Lax sashimi med sardellkräm, gurka och kapris (L, N)

Vedugnsbakad pizza (G, L)

Gruyère, brynt smör och Nääs honung (L)

Varm chokladmousse, vaniljglass och nötkross (MP, L, N)

Prova gärna vårt prisbelönta kaffe som vi rostar på plats

405:-
per person

Allergener:

V = vegansk **G** = gluten **L** = laktos **N** = nötter **MP** = mjölkprotein **M** = mandel

Specialkost? Vi har alternativen, fråga personalen.

Denna sharingmeny gäller till och med 26e april 2025

Undrar du var köttet kommer ifrån? Fråga oss gärna!

DRYCKESPAKET

Välj till ett dryckespaket med eller utan alkohol – 350 kr

Till de två första sharing rätterna

Alkoholfritt alternativ: Miere, kustlandskap på sydsamiska, hämtar inspiration vid kusten. En av våra äldsta nordiska örter får sällskap av svenska äpplen, gröna krusbär och försommarens granskott.

Resultatet är en frisk aromatisk dryck med örtiga inslag av Norden.

Med alkohol: Det finns ingenstans i världen Riesling ger mer magnifika viner än i Rheingau. I de branta sluttningarna längsfloden Rhen finns några av världens förnämsta vingårdar med tusenåriga anor. Georg Breuer har sina vingårdar i de högst klassade lägena längsfloden och deras vinstockar tillhör de allra äldsta. Charm Riesling bjuder på fruktiga dofter med inslag av citrus, passion, persika och äpplen. Vinet är halvtorr med en liten balanserad sötma och toner av grape, äpplen, persika och mineral.

Till den vedugnsbakade pizzen

Alkoholfritt alternativ: Raudr, fornnordiska för färgen röd, skapas av röda bär med sällskap utav kryddiga blad och blommor från äng och skog, men även röktoner från en glödande brasa. En karaktär som passar lika bra på kalvfället som till grillat en sommarkväll.

Med alkohol: Till pizza njuter vi av Barbera d'alba Paolina från Barbaresco, Italien. Ca 'del Baio har odlat vin sedan 1921 med samma familj vid rodret. Idag driver den fjärde generationen gården, som är belägen i hjärtat av Barbaresco. Nyanserad, elegant, med en diskret ekfatskaraktär, frisk syra och mogna tanniner. Läckert!

Till Gryyère med brynt smör

Alkoholfritt alternativ: Nu provar vi en aperitif med tydliga fatlagrade sherrytoner tillsammans med en högre sötma och bittersyrliga inslag från rönnbär. Fint med lagrad ost, brynt smör och honung

Royal Tokaji late harvest, med sin runda, söta smak matchar vi med osten.

Här finns en bra syra, inslag av aprikos, päron, lime, grape och lite vanilj. Tokaji är världens äldsta appellation för vin och grundades redan på 1700-talet – mer än ett sekel före Bordeaux.