

# À LA CARTE SVENSKA

serveras i à la carte restaurangen från kl. 17.00

## FÖRRÄTTER

### JORDÄRTSKOCKSSOPPA 13.90 €

Krämig soppa av jordärtskocka serveras med timjansfärskost och flarn av kastelholmsost (V)

### TOAST SKAGEN 13.90 €

Handskalade räkor blandade med majonnäs, dill och rödlök på smörstekt toast och toppad med sikrom (L)

### BLINIER 13.90 €

Små bovetepläggat, serveras med sikrom, finhackad rödlök, dill och vispad smetana (L)

### HJORTCARPACCIO 14.90 €

Granrökt hjortcarpaccio med torkade vinbär, picklade kantareller och gruyèrecreme (G, L)

## DESSERTER

### TJUDÖ ÄPPEL 13.50 €

Vanilj- och kanelkaramelliserad äppelkompott med honung- och gräddfilsglass, honeycomb samt ugnrostade nötter och havre (G, L)

### CRÈME BRÛLÉE 13.80 €

Klassisk vaniljkräm med täcke av bränt socker och smaksatt med ingefära, serveras med Julias lingonsorbet (G)

### JULIAS PAVLOVA 13.90 €

Pavlova med hasselnötsmousse, mörk chokladganache, browniesmulor, hallon och björnbär marinerade i Grand marnier (G)

### GLASS ELLER SORBET 4.50 €/kula

Vi har olika smaker av hemlagad glass och sorbet, fråga gärna efter kvällens sorter (G)

### CHOKLADPRALINER 2.90 €/styck

Olika smaker av små härliga chokladtryfflar (G)

G = glutenfri L = låglaktos V = vegetariskt

## VARMRÄTTER

### FRITERAD GETOST 22.00 €

Friterad getost serveras med karamelliserad jordärtskocka, sauterad kål med hasselnötter, ölsky samt potatispuré med västerbottenost (L, V)

### RÖDING 29.00 €

Stekt rödingfilé med kräm på krabba, brynt sidfläsk, brysselkål och svamp, äppel- och löksalsa, samt smörgrillad potatis (G, L)

### TORSK 33.00 €

Stekt torskrygg med blåmusslor, rödbeta, blåmusselfond och potatispuré med kastelholmsost (G)

### IBERICOGRIS 29.00 €

Grillad karré av pata negra-gris med rosmarinsky, friterad jordärtskocka, buljongpicklad rotselleri och rotselleripuré (G, L)

### OXFILÉ 34.90 €

Grillad åländsk oxfilé med vitlökssmör, rödvinssky, sauterad haricots verts och sidfläsk samt potatisgratäng (G, L)

## OST

### GÅRDSOSTAR 14.90 €

Himmelsraften från Oviken, Majros från Påverås och Hillsand Blå från Hillsands getgård, serveras med fikon och portvins- marmeld, rostad brioche och valnötter

